І. О. Сокол

НАЙКРАЩІ СТРАВИ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ

Смачно • Просто • Доступно

ВИДАВНИЦТВО

І. О. Сокол

Найкращі страви української кухні

ВИДАВНИЦТВО
КЛУБ СІМЕЙНОГО ДОЗВІЛЛЯ
Харків
2008

ББК 36.991
С59

Дизайнер обкладинки *Андрій Цепотан*

ISBN 978-966-14-0175-3

Від автора

Почавши написання цієї книги, я мимоволі постала перед питанням, чому так вийшло, що гурмани в багатьох місцях Європи і Америки, а може, і всього цивілізованого світу із задоволенням уплітають наші українські борщ і вареники, тоді як більша частина мешканців українських мегаполісів віддає перевагу якій завгодно кухні, лишень не своїй, рідній, українській. Питання це, як ти розумієш, виникло не на порожньому місці — я останнім часом чую з телеекрана і читаю у пресі інтерв'ю наших, в тій чи іншій мірі відомих осіб, які вважають українську кухню дуже жирною і важкою. Враховуючи сучасну тенденцію перетворювати тривіальну боротьбу за існування, за Дарвіном, на благородну боротьбу за здорове життя, аргумент, звичайно, вагомий. Та й сама я, зізнаюся, не вважаю себе палкою прихильницею вітчизняної кухні в цілому. До окремих українських страв я, звісно, маю певну слабкість — люблю борщ, вареники, голубці. Але готую їх украй рідко, в повсякденному житті віддаючи перевагу їжі більш легкій, як за енерговитратами на приготування, так і за калорійністю. То, може, українська кухня втратила свою актуальність для сучасних українців, ставши непоживною і непридатною в нинішніх умовах? Але ж, вилучаючи щось із ужитку, ми, врешті-решт, утрачаємо його. Чи не стане і наша вітчизняна кухня таким пластом загальної культури нашого народу, який поволі відходить у небуття? Є таке поняття — харчова культура нації. Як і будь-яка інша культура, вона не стоїть на місці — вона або розвивається і навіть починає домінувати над

харчовими культурами народів-сусідів, або перероджується під їх дією, або зовсім вироджується. Харчова культура — це щось більше, ніж національна кухня, що містить у собі лише харчові смаки та способи приготування певного набору улюблених страв того чи іншого народу. Кожна нація має свою кухню, але не кожна кухня може стати основою для розвитку харчової культури. Для цього, крім доброї кухні, потрібна добра мотивація, а з цим у нашого народу, на жаль, повнісінький гаплик. Для того, щоб зберегти і примножити щось, цим, як мінімум, треба користуватися. І якщо хтось гадає, що численні ресторани української кухні, які з'являються останніми роками, зможуть змінити цей майже катастрофічний стан речей, він помиляється. Меню цих закладів складається з символічних страв, переважно стилізованих під українську кухню. Візьмімо, наприклад, знаменитий український борщ із пампушками. У жодній старій кулінарній книзі я не знайшла подібного рецепта. Є борщі, і є пампушки до них, а разом це усього лише художній образ українського борщу, створений свого часу в ресторанах системи радянського громадського харчування. Я нічого не маю проти борщу з пампушками — більш того, сама час від часу його готую і з задоволенням їм. Але ж це міф. І таких міфів навколо української кухні безліч, особливо захоплюємося міфотворчістю ми, мешканці великих міст. Та й як нам, відірваним від своїх коренів і вічно зайнятим собою жертвам високих технологій, пробачити і прийняти чи то душу неприкаяну, нами ж самими огульно обумовлену, чи то кухню нібито й рідну, та для нас некомфортну. От і звинувачуємо, не розібравшись. Адже не завжди українському народу було з нею так складно вжитися! Ось я і вирішила розібратися в цій проблемі — десь на особистому досвіді, десь на досвіді більш компетентних і авторитетних у світі кулінарії фахівців. Отож мені видалося

резонним залучити маститого кулінара Вільяма Похльобкіна, автора численних кулінарних книг, а також міфів, у тому числі й пов'язаних з українською кухнею. А на роль його опонента я вибрала Зінаїду Клиновецьку, автора однієї з найперших книг про українську кухню «Страви й напитки на Україні», написаної і виданої майже століття тому — в 1913 році. До їхніх рецептів і авторитетної думки я звертатимуся протягом всієї своєї книги. Та спочатку я б хотіла розповісти тобі про одне своє відкриття. Вивчаючи рецепти, поміщені в книгах цих та інших авторів, я раптом зрозуміла, що українська кухня, найімовірніше, зародилася під знаком Близнюків — настільки вона двоїста та суперечлива. Та кухня, яку всі ми дотепер приймали за відвічно українську, насправді лише її парадна частина, призначена не для повсякденності, а для особливо урочистих подій. У будні наш працелюбний народ харчувався набагато скромніше, часто настільки, що деякі страви і стравами назвати складно. Узяти хоча б досить популярний салат «Мізерія», що являв собою не що інше, як суміш з порізаних огірків і цибулі. Його навіть не прийнято було заправляти олією! І таких вкрай простих рецептів у народній українській кухні безліч. То чому ж ми не захоплюємося цією до геніальності простою і здоровою кухнею?! Тому що звикли шукати все краще за межами вітчизни? Проте це тема для іншої книги. Насправді наш мудрий народ чудово умів справлятися як із нестатками, так і з надуживанням. Про це я і постараюся розповісти тобі в главі, присвяченій святковим традиціям української народної кухні. Крім того, я спробую не лише навчити тебе готувати ті чи інші, безумовно, кращі страви української кухні, а й я розповідатиму тобі про історію цих страв та народні звичаї, пов'язані з ними. А ще я обов'язково поділюся з тобою секретами, які дісталися мені від моїх улюблених бабусь, російської і української.

У кожної з них був свій підхід до питань кулінарії. Українська бабуся ніколи не тримала в руках кулінарних книг і готувала так, як її навчили мама з бабусею. А російська, у 65 років переїхавши до України з Сибіру, дуже швидко освоїла ази місцевої кухні за рецептами, узятими з кулінарних книг і переписаних зі слів сусідок по під'їзду, але ставилася до всього цього творчо і час від часу на свій лад коректувала нові для неї страви. У результаті в української бабусі я вчилася варити борщ, а російська бабуся навчила мене готувати українські вареники, але не в оригіналі, а в її особистій інтерпретації. Адже це не так важливо, наскільки точно йде за рецептом той чи інший кулінар, важливіше те, що у нього в результаті виходить. Опанувавши запропоновані мною рецепти, ти теж можеш, як моя українська бабуся, скрупульозно виконувати вказівки традиційних, перевірених століттями й поколіннями їдців рецептів або ж, як моя російська бабуся, спробувати внести в них щось своє. Добре, що рецептів і варіантів до них у моїй книзі багато — буде з чого вибирати і на чому поекспериментувати. І тоді, можливо, саме ти зможеш знайти правильну відповідь на поставлене мною питання і, нарешті, зрозумієш, що ж воно таке — національна кухня країни, в якій ми з тобою живемо, і чи варто нам за неї боротися.

Світові хіти української національної кухні

Борщ як символ спроможності української кухні

У кулінарній спадщині багатьох народів є свої, визнані у всьому світі, видатні страви. Це не просто смачна їжа, ці страви є символами нації, її внеском у розвиток кулінарного мистецтва світового масштабу. Почувши ці назви, миттєво розумієш, про яку з кухонь ідеться. Українцям у цьому плані є чим пишатись. Гадаю, ти зі мною погодишся, що саме таким внеском у світову скарбницю кулінарних шедеврів від нашого народу ми по праву можемо вважати дві страви — борщ і вареники. Проте боюся, що українські етнографи мене не зрозуміють, якщо до цього списку я не включу такої одвічно української страви, як галушки. Побоююсь я і того, що вся решта співвітчизників може образитися на мене за те, що я обійшла своєю увагою славнозвісне українське сало. Отже, вирішено — борщ, вареники, галушки і сало стали лідерами нашого, вірніше мого, хітпараду. Ухвалити єдине, як на мене, справедливе рішення — віддати пальму першості борщу — мені було дуже легко. По-перше, я дуже люблю готувати борщ. По-друге, я дуже люблю їсти борщ. По-третє, слово «борщ» і в українському, і у всіх хоч трохи відомих мені мовах починається з другої літери алфавіту, що автоматично ставить його на чолі

списку, де немає слів, що починаються з літери «А». Та найголовнішим аргументом на користь борщу я б назвала те, що його знають і люблять по всьому світі. Правда, знають і люблять його переважно як страву російської кухні, але ж це не так і важливо, бо завжди важлива тільки суть. А суть у тому, що, починаючи з перших десятиліть минулого століття, неухильно зростає і поширюється світова експансія борщу. Будемо патріотами — нашого українського борщу! І що б там не казали про недоліки української кухні, одне це доводить зворотне. У результаті борщ, будучи символом нашої національної кухні, може за сумісництвом послужити і символом її спроможності, причому навіть тоді, коли його називають «російським». Проте сперечатися про авторські права на борщ за первинною приналежністю його до будь-якої зі слов'янських кухонь — російської, литовської чи української — я категорично не хочу. Хай про право первородства на борщ полемізують фахівці, скажімо, історики-етнографи. А ми з тобою засукаємо рукави та зваримо борщику по-нашому — густого, щоб ложка стояла. А потім насиплемо його у мисочки та піднімемо чарочки за те, що він у нас є, та за те, щоб і надалі був. Та побажаємо один одному смачного, бо український борщ іншим і не може бути — права такого не має.

У ПОШУКАХ ІДЕАЛЬНОГО БОРЩУ

Спершу я б хотіла увести тебе в курс предмета. Для цього мені доведеться зробити своєрідний екскурс у минуле борщу і трохи розповісти тобі про українські борщові традиції. Тож хай буде тобі відомо, що в Україні існувало (та й до цього дня існує!) три різновиди борщу (це не кажучи про рецепти — їх, напевно, близько сотні!). Перший — черво-

ний і найулюбленіший, наші предки готували з капустою, буряком, морквою, петрушкою (пастернаком), а з другої половини XIX століття і з картоплею. У святкові або недільні дні борщ варили на м'ясному бульйоні (зі свининою або птицею), а в будні його заправляли або засмажували салом з часником і цибулею. Неодмінною складовою червоних борщів був столовий буряк, а також квас із нього або відвар. Для посилення смаку і надання гостроти додавали у борщ квас-сирівець, сироватку або маслянку (рідина, яка залишалася після приготування сиру або масла), а подаючи на стіл, особливо у святкові дні, борщ забілювали сметаною. Мешканці півдня України подавали до борщу червоний стручковий перець, який надавав йому особливого гострого смаку (так і досі їдять одеський борщ). Ще там було заведено варити борщ із пшоняною або гречаною кашею (ця традиція не збереглася). На Полтавщині, Придніпров'ї і Поділлі борщ готували з квасолею і заправляли його злегка підсмаженим борошном (це називалося «затирати борщ»), крім того, на Полтавщині в борщ додавали галушки. Так там роблять і зараз. На відміну від Східної, Центральної і Південної України, де віддавали перевагу густому і наваристому борщу, на крайньому заході його варили дуже рідким, лише з буряком (без капусти і картоплі), і заправляли засмажкою з цибулі, а для кисло-солодкого смаку додавали сік свіжих вишень або яблук. (Порівняй з рецептами сучасних закарпатських і галицьких борщів, поміщеними нижче). Зрозуміло, наші православні предки на всій території України в піст варили борщі без сала і без м'яса, а лише заправляли засмажкою на олії. Втім, смак борщу при цьому не гіршав, а навпаки, ставав різноманітнішим. Адже пісні борщі часто готували не лише на овочевому, а й на грибному бульйоні та з грибами. Крім того, у дні послаблення посту до овочевого бульйону

додавали в'ялену, сушену або смажену свіжу рибу. Прикладом може служити улюблений борщ «А». Вертинського зі смаженими карасями (рецепт «Борщ пісний зі смаженими карасями» шукай нижче у «Кращі рецепти пісних страв для складання меню святкової вечері у Святвечір»). Чому я розповідаю тобі про те, як варили червоні борщі наші предки? Тому, що за останнє століття його рецепти, як ти вже розумієш, дещо змінилися, на відміну від двох інших різновидів українського борщу — зеленого (весняного) та холодного (літнього). Вони до наших днів збереглися практично незмінними. Зелені борщі варили раніше і варять тепер майже так само, як і червоні, але замість капусти в них додають весняну зелень — щавель, шпинат і тому подібне. Холодні борщі, власне кажучи, загалом не варять, а змішують з окремо приготовлених компонентів. Однак і про те, і про інше я розкажу тобі докладніше, коли прийде час. А зараз повернімося до відомих у всьому світі червоних борщів.

Увертюра до твоєї борщової симфонії

Чи можна говорити про якісь більш-менш класичні рецепти приготування борщу в цілому і українського борщу зокрема? Теоретично — так. А на практиці кожна господиня, яка шанує себе та любить свою сім'ю (а коли йдеться про борщ, то і господар, оскільки більшість чоловіків, які бавляться кулінарією, вважають своєю фірмовою стравою не що інше, як борщ), мають в арсеналі свій улюблений рецепт борщу. Кожен з цих борщів — не просто «перше» і навіть не «буряковий суп», як його інколи іменують на вельми просвітницькому цивілізованому Заході. Борщ — це своєрідне дійство, можливо, перформенс, сценарій якого або його концепцію, ми запозичуємо в глибокому дитин-

стві, частіше за все на маминій кухні. Та з часом, у міру надбання власного кулінарного досвіду, цей наскрізь просякнутий сентиментальними спогадами символ під назвою «мамчин борщ» починає видозмінюватися, підкоряючись нашим цілком резонним мотиваціям, наприклад бажанню вести здоровий спосіб життя, що не завжди сумісно з традиціями української кухні. Так чи інакше, скоряючись якійсь незнаній силі, майже кожен з нас, хто пізнав найсолодший із гріхів — любов до кулінарної творчості, намагався створити свою власну борщову симфонію — лише з цим витвором мистецтва я можу порівняти наш вельмишановний борщ. На жаль, далеко не всім це вдається. І ось чому. Скажу тобі по секрету, з цього приводу у мене є своя теорія, і зараз я спробую її тобі пояснити. Можливо, у нас, слов'ян, є якийсь борщовий ген, напряму пов'язаний з органами смаку та нюху. А може, вся справа в загадковій слов'янській душі, усередині якої є затишне містечко, де і живе такий собі образ ідеального борщу, причому для кожного з нас він свій — єдиний і неповторний. І ті, кому пощастить (а щастить не всім) зустріти ту саму маму, яка уміє варити твій (!) борщ, розуміють це з першої ложки і несуть це відчуття через усе життя. Саме вони, ставши дорослими дівчатами, вчаться варити борщ не по книжках, а за мамчиним рецептом, надалі називаючи його «фірмовим сімейним» і мріючи передати дочкам і внучкам. Хлопчики ж, ставши дорослими, в один з критеріїв вибору майбутньої дружини зводять її уміння варити смачний борщ. І мірилом смакоти для них, зазвичай ж, є неперевершений мамчин борщ. Але не всім так щастить, адже, як кажуть, батьків ми не вибираємо. Тому так гірко і прикро буває, коли виявляється, що твоя улюблена матуся готує несмачний (читай — не твій) борщ. Ще більш прикро, коли твоє рідне дитя заявляє, що твій борщ не такий смачний, як у мами друга або подруги.

Буває і таке. І ось тут починається найцікавіше. Душа, що не знайшла свого ідеального борщу, тужить, але недовго. Одні чинять опір і швиденько переконують себе й оточення у тому, що просто геть не терплять таку гидку страву, як борщ. Інші упокорюються і продовжують їсти несмачний борщ, таємно страждаючи і заробляючи свій хронічний гастрит. А коли приходить час, починають варити той самий несмачний борщ для своєї сім'ї. Треті не чинять опору і не упокорюються — вони намагаються зрозуміти, що ж їм не вистачає для повного щастя, а коли розуміють, починають діяти. Так, напевно, і народжуються кулінарні таланти. Якщо така людина починає готувати, а іншого вибору їй просто не залишається, вона робить це, творчо-інтуїтивно добираючи необхідні продукти, ніби наперед відчуваючи їх смакові й ароматичні поєднання. І що закономірно, якщо така людина благополучно переростає традиційно першу для всіх кулінарів-початківців стадію яєчні й омлетів, наступною сходинкою на її творчому шляху неодмінно стає борщ. І тут перед нею відкривається неосяжний простір для творчості. Подібно до композиторів, у голові яких звучить їхня музика, талановитий кулінар відчуває смак своїх майбутніх страв, не куштуючи, а лише уявляючи собі взаємодію продуктів, які він поєднує між собою. І якось наступає момент торжества гармонії, і на світ Божий з'являється нова симфонія — народжується чийсь ідеальний борщ. Мораль цієї байки така: борщ несмачним не буває, просто його неправильно готують. І якщо тобі не пощастило з мамчиним борщем, це не означає, що тобі не пощастило з мамою. Отже, бігом на ринок, а потім на кухню, адже ми з тобою починаємо безпрецедентний борщовий марафон. От буде класно, якщо мама раптом попросить тебе навчити її готувати «твій борщ»! Може, вона, як і ти, з тих самих неприкаяних душ, що так і не знайшли свого ідеального борщу?

Класичний український борщ відкриває свої секрети

А тепер я хочу поговорити з тобою про основні секрети приготування класичного червоного борщу — улюбленого борщу більшості українців і всіх істинних цінителів борщового мистецтва. Відразу зауважу, рецептів червоних борщів досить багато, і в кожному є свої хитрощі або ж тонкощі. Проте я спробую всі їх узагальнити і зроблю це для того, щоб тобі було легше зрозуміти головні закономірності, без яких приготування смачного борщу просто неможливе. Це своєрідна основа, яка створювалася на базі кулінарного досвіду десятків поколінь. Тому, якщо у тебе виникнуть сумніви з приводу послідовності дій або доцільності того чи іншого способу обробки продуктів, спробуй просто прийняти це як даність. Хоча всьому, про що я тобі розкажу далі, можна знайти достатньо переконливе обґрунтування, що я і постараюся зробити. А якщо щось все ж залишиться без пояснення, просто повір мені на слово, і тоді смачний борщ у тебе неодмінно вийде. А почнемо ми з тобою, звичайно ж, з початку, тобто з варіння бульйону, на якому зазвичай і варять червоні, а також весняні зелені борщі більшість українців і українок (звісно, тих, що не сидять на дієті).

ЯК ЗВАРИТИ ПРАВИЛЬНИЙ БУЛЬЙОН ДЛЯ БОРЩУ

Як правило, червоні і зелені борщі готують на м'ясному, кістковому або змішаному м'ясо-кістковому бульйоні. Звісно, борщ варять і на воді, та про це ми поговоримо потім. Правильно підготовлений бульйон — основа доброго борщу. Бульйон для борщу зазвичай варять з яловичої грудинки, бажано з хорошою кісточкою, рідше з тонкого і товстого краю або завитка. Якщо ти вирішиш зварити борщ

на кістковому бульйоні, врахуй, що кістки доведеться розділити по хрящах і роздрібнити уздовж. Потім їх треба промити, покласти в каструлю і залити холодною водою. Те саме пророби і з м'ясом, якщо плануєш зварити борщ на м'ясному бульйоні. Після того, як вода закипить, продовжуй варити бульйон на слабкому вогні.

Зверни увагу! Тривалість варіння в бульйоні кісток — 4—6 годин, м'яса — 2—2,5 години.

Під час варіння м'ясо-кісткового бульйону спочатку звари кістки, а потім, за 2 години до закінчення їх варіння, поклади в каструлю м'ясо і вари його до готовності. Зварене м'ясо вийми з бульйону, дай трохи остигнути, а тоді поріж на порції. Бульйон проціди і далі готуй на ньому овочеву частину борщу. М'ясо можеш потім покласти у майже готовий борщ — за 10—15 хв до його повної готовності або розкласти по тарілках, подаючи борщ на стіл.

Є і так звані збірні борщі, в яких присутні одразу декілька видів м'яса, а інколи і м'ясні продукти: шинка, ковбаса, сосиски. Яловичу грудинку і свинину зазвичай прийнято брати в пропорції 2:1 або 1:1. Невелику кількість баранини, шинки, сосисок, домашньої ковбаси в дрібно нарізаному вигляді з розрахунку 1:4 по відношенню до основного м'яса борщу додавай вже після закінчення варіння основного бульйону. Крім того, борщі можна готувати на гусячому, качиному або курячому бульйоні.

Зверни увагу! До кінця варіння в борщі має залишатися не більше 1,5 склянки (300—350 мл) чистого бульйону на 1 порцію, тому води на початку варіння тобі доведеться налити десь удвічі більше, ніж ти припускаєш отримати бульйону. Зазвичай борщу варять багато — не менше 3 л. Для того, щоб у тебе вийшла трилітрова каструля борщу, тобі необхідно мати 1,5—1,75 л бульйону. Це означає, що, для бульйону треба узяти не менше 3 л води.

ЩО, ЯК І ЧОМУ ТРЕБА РОБИТИ З ОВОЧАМИ

Головною особливістю і одночасно обов'язковою умовою підготовки овочевої частини борщу є попередня роздільна обробка овочів. Почнемо з буряку, до речі, з нього зазвичай і починають готувати борщ (зрозуміло, коли бульйон вже зварений!). Саме буряк надає борщу основного смаку і забарвлення. Щоб усе це не втратити в процесі обробки, буряк треба тушкувати окремо від інших овочів. Але перед цим нарізаний соломкою буряк обов'язково скропи оцтом (його можна замінити лимонною кислотою або лимонним соком) — це необхідно для збереження його червоного кольору. Після цього можеш покласти буряк у розігрітий жир (витоплене сало, масло), додай трохи рідини (бульйону чи води) і потушкуй його до готовності. Іноді буряк печуть або варять до напівготовності в шкірці, а потім очищають, ріжуть і опускають у бульйон.

До речі, не буду присягатись у достовірності цього факту (його підтвердження я не знайшла в кулінарних книгах моєї бібліотеки), проте я чула, що в Сумській області варять борщ з додаванням цукрового буряку. Саме цим пояснюється його особливий солодкуватий смак. Що стосується мене, то я також віддаю перевагу солодкуватому борщу, а не кислому, але підправляю його смак, просто додаючи трохи цукру в самому кінці варіння. Однак до присмачування борщу нам ще далеко. Давай займемося овочами!

Наступним твоїм кроком має бути пасерування, тобто легке обсмажування дрібно нарізаної цибулі і нарізаних соломкою моркви і кореня петрушки (або інших коренеплодів) на маслі (вершковому чи топленому), олії або витопленому салі. Роби це на сковороді або в сотейнику з товстим дном, періодично помішуючи овочі, протягом 15 хв, при цьому вони мають бути покриті жиром. Перед закінченням пасерування додай у овочеву суміш томат-пюре (пасту) або

дрібно нарізані (бажано протерті) помідори і продовжуй пасерувати доти, поки жир не забарвиться під колір помідорів.

Зверни увагу! Дуже важлива послідовність закладання овочів у бульйон — вона залежить від тривалості їх варіння. Картоплю закладай за 30 хв до готовності борщу, капусту — за 20 хв, тушкований буряк і спасеровані овочі (цибулю, моркву та інші коренеплоди) — за 15 хв.

Як вважають досвідчені кулінари, кожний овоч має «проявити» себе в борщі. Наприклад, картоплю потрібно зварити до напівготовності і лише після цього класти кислі інгредієнти — квашену капусту або тушкований з оцтом буряк. Річ у тім, що кислота, яка міститься у цих продуктах, заважає розм'якшенню картоплі, і при варінні в кислому середовищі вона «дубіє». А спасеровані овочі, лавровий лист, перець горошком кладуть наприкінці варіння, щоб при тривалому кипінні вони не втратили свого аромату. З цієї ж причини пасерувати овочі краще, накривши кришкою.

Проте набір овочів для борщу може бути й іншим. Крім вже згаданих мною обов'язкових компонентів — буряк, капуста (свіжа або квашена), картопля, морква, корінь петрушки, цибуля, свіжі помідори (томатна паста або сік, томат-пюре), часник, у деяких рецептах зустрічаються додаткові: квасоля, свіжі яблука (кислі, краще за все зелені), іноді мочені, кабачки, коренеплоди (пастернак, селера, ріпа), а також гриби і сухофрукти. І обов'язкові, і додаткові овочі, фрукти і гриби в борщ прийнято різати соломкою, за винятком кабачків і картоплі — їх ріжуть то кубиками, то скибочками. Квасолю краще за все відварити заздалегідь і окремо, оскільки вона вариться довго — більше години. А додавати її в борщ треба за 15 хв до готовності. Гриби також відварюють окремо, а потім ріжуть і додають у борщ. Коренеплоди, як і петрушку, зазвичай пасерують з морквою та цибулею. Яблука і кабачки не пасерують —

їх закладають після решти овочів як найбільш швидковаркі, але не пізніше, ніж за 10 хв до готовності. Втім, в окремих випадках кабачки заздалегідь обсмажують в олії.

ЧИМ ЗАПРАВИТИ БОРЩ І КОЛИ Ж, НАРЕШТІ, ЙОГО МОЖНА ЇСТИ

Більшість борщів для надання їм своєрідного кислуватого смаку готують не тільки на воді або бульйоні, а й на квасі-сирівцю, на розсолі квашеного буряку або на буряковому квасі чи заквасці (настоях). Додають їх переважно в готовий бульйон після того, як звариться м'ясо. Робиться це для того, щоб не піддавати їх дуже тривалому кипінню. Проте останнім часом кваси і настої вживають дедалі рідше — з 20—30-х років минулого століття їх чимраз частіше замінюють свіжими помідорами, томатним соком, томатною пастою або томатом-пюре.

Основним видом жиру, що використовується для борщів, традиційно вважається свиняче сало. Його товчуть або розтирають у ступці з часником або цибулею і зеленню петрушки до утворення гладкої маси і заправляють нею борщ за 2—3 хв до готовності. Такий борщ у народі називають затовченим. Наші прапрабабці у такий спосіб частіше заправляли борщі без м'яса, рідше — м'ясні, наприклад київський з куркою (рецепт шукай нижче). Зазвичай м'ясні борщі заправляли цибулею, підсмаженою на маслі, переважно на топленому, і помідорами, які спочатку тушкували в духовці з додаванням того ж масла, а потім протирали через сито — так заправляють волинський борщ. Для пісних борщів подібну «засмажку» підсмажують на олії. До речі, відомості про те, що деякі українські борщі раніше заправляли баклажанами, не зовсім точні. Просто на початку минулого століття «баклажанами» називали помідори, а самі баклажани

носили тоді назву «сині баклажани». Можливо, саме з тієї пори в просторіччі їх і стали називати «синіми». Що ж до червоних, я маю на увазі помідори, то їх, а також їх похідні, томатну пасту і томат-пюре, додають у борщ наприкінці варіння, приблизно за 15 хв до його готовності, причому, як у складі заправки-засмажки зі спасерованих з цибулею коренеплодів, так і окремо. Зазвичай так роблять, коли готують борщ, затовчений салом з часником або цибулею.

До речі, частіше за все для цієї заправки до борщу використовують солоне свиняче сало, те саме, яке автори більшості куховарських книг чомусь іменують українсько-німецьким словом-гібридом «сало-шпик». Я нічого не маю проти німців, але, виключно з патріотичних міркувань, я не стала наслідувати їх приклад. Отже, хай зі шпиком борщ варять у Німеччині, а ми в Україні будемо по-старому — з салом. Використовувати для приготування борщу свіже сало, звичайно, можна, наприклад для пасерування овочів. Однак готувати з нього фінальну заправку якось не прийнято.

Зверни увагу! Деякі види борщів ще треба заправляти підсмаженим на маслі борошном. Вважається, що від цього рідина борщу набуває більш густої консистенції. Проте майже безперечний авторитет у питаннях кулінарії В. Похльобкін вважає, що це не обов'язково і навіть небажано для хорошої кухні, оскільки при невмілому підсмажуванні може зіпсуватися аромат борщу. Я з ним радо погоджуся, хоча б тому, що ніколи не приймала борошняну заправку всерйоз і, чесно кажучи, завжди її ігнорувала.

Зверни увагу! Прянощі прийнято додавати в каструлю з борщем за 5—8 хв до вимикання вогню (зауваж, ще ніхто не говорить про готовність борщу!), часник (з салом або без нього, причому окремо від решти прянощів) — за 2 хв.

Отже, до кінця варіння твого борщу залишилося 2 хв. Час пригадати ще про одну, цього разу обов'язкову заправку.

Я маю на увазі заправку вже готового борщу сметаною у момент подавання його на стіл. На думку того ж Похльобкіна, ця процедура строго обов'язкова (виняток становлять лише пісні дні). Не можу з цим не погодитись. Може, вкупі з правильно приготовленим борщем це і надто жирно, але дуже вже смачно!

Зверни увагу! А зараз — про найголовніше. Незважаючи на те, що всі необхідні заправки вже заправлені, а овочі зварилися і на все готові, діставати з холодильника банку зі сметаною ще зарано. Проковтни слину, накрий каструлю кришкою і вимкни вогонь, а якщо у тебе електроплита, відсунь каструлю вбік, бо доведеться потерпіти ще 20—25 хв, а ліпше навіть півгодини. За цей час вміст твоєї каструлі настоїться, дозріє і тільки після цього стане Борщем — однією з найсмачніших страв не тільки української, але й світової кулінарії.

Зверни увагу! Підсумувавши всю виконану тобою роботу, ти зможеш переконатися, що варити борщ — справа морочлива: його приготування потребує мінімум 3 години, а якщо варити борщ на кістковому бульйоні, то й до 5—6 годин. Та, попри все це, справа ця вельми вдячна, бо такої смачної страви, як український борщ, ще пошукати.

Бурякові настої та кваси для заправки традиційних українських борщів

Як тобі вже відомо, у більшості старих і деяких сучасних рецептах українських борщів присутні настої і кваси з буряку, а також кваси, приготовлені із хліба. У давнину саме ці інгредієнти значною мірою впливали на смак борщу. Зараз це стало не таким суттєвим — своєрідна данина традиціям, така собі принадна фішка із присмаком архаїки. Зазвичай подібні кваси не вживають як напої, а використовують пе-

реважно для заправки борщу (за винятком бурякового квасу, який застосовують як цілющий профілактичний і навіть лікувальний напій). Заправляти борщ квасом (настоєм) краще за все невдовзі до готовності — так, щоб він після цього закипів не більше одного разу. Кількість квасу (настою) можна брати за рецептом, але завжди треба коректувати її, покладаючись тільки на власний смак. Тому додавати квас краще не відразу, а поступово, після кожного додавання пробуючи борщ. Втім, виправити дуже кислий смак ти завжди зможеш, додавши цукру. Отже, пропоную тобі кілька рецептів приготування квасів та настоїв для борщу.

Буряковий настій простий

Обчищений буряк натри на крупній тертці, залий кип'яченою водою у співвідношенні 1:2 і постав у тепле місце на 3—4 дні. Потім проціди настій і використовуй для борщів.

Буряковий настій заварний

Обчищений буряк натри на крупній тертці, залий склянкою гарячого м'ясного бульйону, додай лимонної кислоти і доведи до кипіння на сильному вогні. Потім вогонь вимкни і дай відвару настоятися протягом 30 хв.

Квас буряково-хлібний

500 г чорного хліба, 6 буряків середнього розміру, 1,5 л води

Нарізаний шматочками черствий хліб уклади в каструлю або банку, поклади туди ж нарізаний скибочками буряк,

залий теплою кип'яченою водою, накрий посуд рушником або серветкою і залиш суміш настоюватись на 2 дні (вдень на сонці, вночі в теплому місці). Час від часу помішуй суміш. На третій день проціди квас крізь марлю і використовуй для приготування борщу.

Квас буряковий 1

На 10 л квасу: 4 кг буряку, 12 л води

Буряк почисть і промий. 1,5 кг буряку наріж скибочками, уклади їх упереміш з цілим буряком в емальовану каструлю, залий холодною кип'яченою водою, накрий каструлю рушником і постав у темне місце для бродіння. Після закінчення процесу бродіння перенеси посуд з квасом у холодне місце. Через 13—15 днів квас буде готовий. У міру використання квасу доливай у каструлю холодної кип'яченої води (але не більш ніж 3—4 рази!), а головне, час від часу обов'язково видаляй з його поверхні цвіль.

Квас буряковий 2

1 кг буряку, 2 л води, 4 ст. ложки цукру, скориночка житнього хліба

Обчищений буряк натри на крупній тертці або наріж ножем у вигляді соломки, уклади в трилітрову банку, залий холодною кип'яченою водою, додай цукор і скориночку житнього хліба. Банку накрий марлею і залиш для бродіння на 3 дні. Після цього проціди квас, розлий по пляшках, закупор їх і поклади в холодильник.

До речі, цей буряковий квас ти можеш використовувати не лише для приготування борщів або холодників,

а й вживати, як корисний напій. У цьому випадку ти можеш додати в нього цукор або мед, але клади їх потроху і безпосередньо в склянку.

Квас хлібний

2 кг житнього хліба, 7 л води, 100 г цукру, 50 г дріжджів, 50 г пшеничного або житнього борошна

Хліб поріж невеличкими скибочками і підсуши їх у духовці до золотавого кольору. Поклади сухарі в емальовану каструлю, залий окропом, накрий кришкою і настоюй 3—4 години. Настій проціди, додай у нього цукор, борошно і дріжджі, заздалегідь розведені теплою водою. Постав каструлю цією сумішшю у тепле місце на 3—4 години для бродіння, а потім дай їй охолонути. Після цього проціди квас через марлю, розлий по пляшках, міцно закупор їх і помісти в холодильник у лежачому положенні.

Квас-сирівець

На 10 л квасу: 2 кг житніх сухарів, 400 г житнього борошна, 15 л води, 40 г дріжджів

Черствий житній хліб наріж скибочками і підсуши в духовці. 2/3 борошна разом з хлібними сухарями поклади в емальовану каструлю і залий крутим окропом так, щоб вода їх покрила. Каструлю накрий рушником і залиш на добу. Борошно, що залишилось, розведи невеликою кількістю теплої кип'яченої води, додай туди дріжджі, добре розмішай і також залиш на добу для бродіння. Отриману закваску вилий у сухарно-борошняний настій, добре перемішай і розведи теплою кип'яченою водою. Через де-

кілька днів квас-сирівець буде готовий. Зберігати його можна довго, але обов'язково в прохолодному місці, доливаючи у міру використання холодною кип'яченою водою (0,5 л води на 1 л використаного квасу).

До речі, це досить архаїчний рецепт приготування квасу-сирівцю. В умовах міської квартири буде розумніше готувати квас за більш сучасним і швидким рецептом, наприклад таким, як наступний.

КРАЩІ РЕЦЕПТИ УКРАЇНСЬКИХ БОРЩІВ ДЛЯ ТВОЇХ КРЕАТИВНО-КУЛІНАРНИХ ЕКСПЕРИМЕНТІВ

Повертаючись до поставленого мною на початку, але так і залишеного без відповіді питання про те, чи існують класичні, абсолютно непорушні рецепти борщів, відповім — і так, і ні. З одного боку, вони мають бути в куховарських книгах, і вони там дійсно є, оскільки треба ж недосвідченим кулінарам, які починають свій шлях до ідеального борщу, від чогось відштовхуватися. З другого боку, як тільки такий рецепт потрапляє до умілих рук, та ще й таких, що виросли звідки треба, він перестає бути самим собою. Цілком природно, що уподобаний таким кулінаром рецепт у міру використання поступово змінюється, стає дедалі більш досконалим, наближаючись до ідеалу, бо цей процес не терпить статики. Саме з цих міркувань я і хочу запропонувати тобі кращі рецепти українських борщів, які мені вдалося знайти. Доведи їх до досконалості, дуже тебе прошу! У той же час маю надію, що під час проведення тобою дослідів над цим, не побоюся цього слова, символом української кухні, жоден із піддослідних, включаючи і дегустаторів, не постраждає. Тож успіхів тобі!

Червоні борщі, зварені на м'ясних або кісткових бульйонах

Як ти розумієш, ітиметься про найулюбленіші не тільки в нашого народу, але й упереважної більшості гурманів усього світу червоні борщі. Саме червоний борщ наші предки готували і з задоволенням вживали не лише як повсякденну обідню страву (язик не повертається назвати її більш звичним словом «перше»!). Його варили на Різдво, весілля, хрестини, поминки. Як я вже згадувала, червоний борщ на початку минулого століття отримав новий для нього інгредієнт — свіжі помідори і, відповідно, томатні сік, пюре, пасту і соус. З їх появою необхідність у таких підкислювачах, як квас-сирівець і буряковий квас, практично відпала. Приблизно в той же час з'явився у складі деяких борщів і солодкий перець. Рецепти червоних борщів, які я хочу тобі запропонувати, переважною більшістю затвердилися у такому вигляді десь у другій половині минулого сторіччя. І це зрозуміло — світ, а разом з ним і все інше, включаючи борщ, не в змозі стояти на місці. Для наочності я помістила поряд з деякими відомими зараз рецептами аналогічні рецепти із книги «Страви й напитки на Україні», написаної Зінаїдою Клиновецькою і виданої в 1913 році. Порівняй ці рецепти і, як кажуть в українському місті Одесі, «почувствуйте разницу».

Борщ український (за версією В. Похльобкіна)

500 г яловичини, 1 кг кісток, 3 л води, 1/4 качана капусти, 4 картоплини, 1 великий буряк, 25 г сала, 25 г вершкового масла, 1/2 склянки томатної пасти або 2 стиглі помідори, 1 морквина, 1 корінь петрушки, 2 цибулини, 1/3 ст. ложки 9 %-го оцту, 2 ч. ложки цукру, 3 лаврові листки, 4—5 зубчиків часнику, 3 горо-

шини запашного перцю, 5—6 горошин чорного перцю, сметана, зелень петрушки

Звари бульйон з кісток, проціди його і знову дай закипіти. У киплячий кістковий бульйон поклади м'ясо, звари його до готовності, потім вийми і наріж на порції. Обчищений буряк нашаткуй соломкою, посоли, скропи оцтом (можеш замінити його лимонним соком), перемішай, додай жиру, витопленого з частини сала або знятого з бульйону, туди ж додай томатної пасти (або відварених цілими в бульйоні, а потім протертих через сито помідорів) та цукру і тушкуй до напівготовності. Очищене коріння і цибулю нашаткуй соломкою і спасеруй на вершковому маслі. Почисть картоплю, наріж і поклади в проціджений м'ясний бульйон. Доведи бульйон до кипіння, а після цього додай нашатковану капусту. Через 15 хв поклади в каструлю тушкований буряк, спасеровані коріння та цибулю, додай перець горошком і лавровий лист і дай покипіти ще 10 хв. Тим часом дрібно поріж зелень, часник і сало, помісти все це в ступку і розітри до однорідності. Заправ майбутній борщ цією сумішшю, накрий каструлю кришкою і залиш настоюватись мінімум (!) на 20—25 хв. Після цього розлий борщ по тарілках, поклади в кожну шматок м'яса, ложку сметани і щіпку дрібно нарізаної зелені.

До речі, цей більш-менш класичний рецепт українського борщу можна варіювати. Цілком очевидно, що повна анархія в цьому випадку приведе тебе лише до цілковитої дискредитації на кулінарному терені. Проте «крок вліво, крок вправо» у межах розумного ні розстрілом, ні закиданням гнилими помідорами тобі не загрожує. Так можна скоротити загальний час варіння борщу, наприклад, пожертвувавши варінням кісткового бульйону. У цьому разі зазвичай варять м'ясо з кісточкою і в результаті одержують і бульйон, і м'ясо, що, до речі, з успіхом і проробляє більшість українських госпо-

динь. Можливо, ця пропозиція і викличе протест консервативно налаштованих кулінарів, та його швиденько перекриють бурхливі оплески дієтологів — наваристі кісткові бульйони нам, на відміну від наших більш здорових предків, шкідливі. Схвалять дієтологи і заміну вершкового масла топленим, до того ж, на відміну від вершкового, воно не горить на розжареній сковороді. Борщ від цієї заміни не постраждає, а твоя печінка за таку вільність тільки «спасибі» скаже. А ще краще використовувати соняшникову олію без запаху — я так часто роблю. До того ж деякі господині вважають за краще наприкінці варіння заправляти борщ не тільки розтовченим з часником салом, але й дрібно порізаними свіжими помідорами. Це також цілком припустима самодіяльність, особливо влітку та на початку осені, коли гріх не скористатися силою-силенною цих безмежно любих українцям «червоненьких». Проте це справа смаку. Я, наприклад, звісно, коли діло стосується приготування борщу, віддаю перевагу томатній пасті або томату-пюре — їх смак у борщі тішить мене набагато більше.

Моя тобі рада! Якщо у тебе в господарстві немає ступки або із якихось інших причин ти хочеш полегшити собі життя і передоручити приготування фінальної борщової заправки з сала, розтовченого з часником (або цибулею) кращому другові просунутого кулінара блендеру, благаю: не роби цього! Хай тебе не спокушає те, що у нього це вийде спритніше начебто і навіть якісніше. Не вводь себе в оману — все це тільки на перший погляд. Приготування такої благородної страви, як борщ не терпить властивої блендеру метушні. У результаті у тебе вийде не заправка, а якась кулінарно придатна замазка. Краще скористайся архаїчним, але вельми розумним, а головне, дієвим способом, якого навчила мене моя українська бабуся. Візьми великий і важкий гострий ніж і якомога дрібніше поріж ним

сало, часник (чи цибулю) і зелень, змішай їх прямо на обробній дошці, потім короткими різкими рухами посічи суміш. Після цього поверни дошку на 90° і продовжуй подрібнення в перпендикулярному напрямі. Щоб отримати заправку потрібної консистенції, тобі доведеться кілька разів міняти напрям ударів і пару разів перевертати суміш ножем. Повір, вийде не гірше, ніж у ступці, заразом і м'язи на руках підкачаєш. Головне — виважуй силу ударів, щоб не забризкати ошматтям сала всю кухню.

Борщ збірний (за версією В. Похльобкіна)

500 г яловичини, 200 г свинини, 100 г шинки, 50 г сала, 2 л квасу-сирівцю, 2 буряки, 1/4 качана капусти, 3 помідори, 1/2 склянки відварної квасолі, 4 картоплини, 1 морквина, 1 корінь петрушки, 2 цибулини, 3 лаврові листки, 2 горошини запашного перцю, 6 горошин чорного перцю, 4 зубчики часнику, по 1 ч. ложці зелені селери, кропу, майорану, петрушки, 1 ч. ложка солі, сметана

Чисто вимитий буряк постав у духовку і спечи до готовності. Тим часом звари м'ясо, використовуючи замість води квас-сирівець (можеш частково розбавити його водою в співвідношенні 2:1). Готове м'ясо вийми з бульйону і поріж на порції, а бульйон проціди і постав на вогонь. Печений буряк почисть і пошаткуй соломкою. Коріння і цибулю теж нашаткуй соломкою і спасеруй їх на витопленому з частини сала жирі. Почищену картоплю наріж і поклади в проціджений м'ясний бульйон. Доведи бульйон до кипіння, потім додай нашатковану капусту і дрібно нарізану шинку. Через 15 хв поклади в каструлю буряк, спасеровані коріння і цибулю, додай перець горошком і лавровий лист і дай покипіти ще 10 хв. Тим часом приготуй заправку з сала, часнику

і зелені, як вказано в попередньому рецепті, заправ нею свій борщ, накрий каструлю кришкою і з півгодинки відпочинь. Подаючи борщ, не забудь покласти в тарілки сметану.

До речі, такі складні рецепті борщів краще використовувати на свята або на вихідні, а у будень доречніше готувати борщ за більш-менш спрощеними та економними рецептами. Наприклад, щоб зварити смачний борщ не тільки без м'яса, але й без томату, спочатку почисть буряк, наріж її соломкою, поклади в сотейник, злегка скропи оцтом, додай масла і потушкуй, вливши трохи води або бульйону. Пошатковані моркву і цибулину, як зазвичай, спасеруй на маслі. Маленький качан капусти нашаткуй, потім поклади капусту в киплячий м'ясний або кістковий бульйон і вари її 10—15 хв, після чого додай тушкований буряк та спасеровані моркву і цибулю. Коли бульйон знову закипить, посоли його і додай прянощі. Наприкінці заправ борщ буряковим настоєм (рецепти шукай вище) і заправкою з сала, розтертого з часником, так само, як у попередніх рецептах.

Борщ гетьманський (старовинний рецепт)

1,6 кг яловичини (крайки або грудинки),4—5 л води, 2 цибулини, 4—5 невеликих буряків, 1/2 качана капусти, 5—7 картоплин, 2/3 склянки відварної квасолі, 4—6 помідорів, 1—2 ст. ложки жиру або топленого масла, 7—8 горошин чорного перцю, 2 лаврові листки, сіль, зелень петрушки та кропу, сметана

Рецепт цього борщу я взяла із книги З. Клиновецької «Страви й напитки на Україні». Ретельно промите м'ясо залий холодною водою, додай нарізану цибулю, лавровий лист і на великому вогні доведи до кипіння. Потім м'ясо вийми, наріж на порції, а бульйон проціди, посоли, знову постав на вогонь

і доведи до кипіння. У киплячий бульйон поклади шматки м'яса, нашаткований соломкою буряк і вари до напівготовності, а тим часом нашаткуй капусту, посоли її і опусти в каструлю. Поки капуста вариться, почисть і наріж скибочками картоплю. Коли капуста буде готова, поклади в каструлю картоплю і заздалегідь відварену квасолю разом з відваром. Свіжі або консервовані помідори поріж, потушкуй на маслі, протри через сито і заправ ними борщ. Дай борщу закипіти, накрий кришкою і залиш настоюватись. Подаючи борщ, поклади в тарілку ложку сметани і щіпку дрібно нарізаної зелені.

Борщ домашній зі свининою

300 г свинини з кісточкою, 1 буряк, 1 морквина, 2 цибулини, 2 картоплини, 1/4 качана капусти, 3 свіжі помідори, 30 г сала, 1 ст. ложка вершкового масла, 2 зубчики часнику, по пучку зелені кропу і петрушки, сметана

М'ясо залий холодною водою, поклади в каструлю цілий обчищений від шкірки буряк і вари до готовності. Моркву і 1 цибулину почисть, наріж соломкою і злегка обсмаж на вершковому маслі. Другу цибулину натри на тертці, потім дрібно наріж кріп і сало. Розтовчи все це в ступці або порубай ножем (читай вище в рецепті «Борщ український»). Коли буряк буде майже готовий, поклади в каструлю цілу обчищену картоплю і нашатковану соломкою капусту. Після того, як капуста буде готова, додай спасеровані моркву та цибулю і заправку з товченого з цибулею та кропом сала. Через 10 хв вийми з борщу буряк і картоплю. Буряк наріж соломкою, а картоплю розімни виделкою і разом з буряком поклади назад у борщ. Натри на крупній тертці помідори, протри їх крізь сито і також поклади в борщ, а потім

додай подрібнений часник. Через 5 хв можеш вимкнути вогонь. Коли твій борщ настоїться, розлий його по тарілках, поклади в кожну кусень м'яса, сметану і дрібно нарізану зелень петрушки.

Борщ із пампушками з часниковим соусом

Для борщу: 1,5 кг яловичої грудинки, 7 л води, 4 буряки, 1 стручок солодкого перцю, 3—4 картоплини, 2 морквини, 1/2 качана капусти, 1 цибулина, 50 г топленого вершкового масла, 50 г свинячого топленого жиру, 300 г томату-пюре, 3—4 лаврові листки, 1 головка часнику, 150 г сала, зелень петрушки і кропу, сіль, чорний мелений перець, сметана
Для пампушок: 1 кг борошна, 2 склянки води, 50 г дріжджі, 1/2 ч. ложки солі, 2,5 ст. ложки цукру, 1/3 склянки соняшникової олії, 1 яйце; або 1 кг борошна, 2 склянки води, 1 маленький пакетик сухих дріжджів, 1/2 ч. ложки солі, 2,5 ст. ложки цукру 1/2 пачки маргарину, 1 яйце
Для часникового соусу: 1 головка часнику, 3—4 ст. ложки соняшникової олії, 3—4 ст. ложки кип'яченої води або квасу, сіль

Напевне, тебе здивує, що цей, здавалося б, старовинний український рецепт борщу з пампушками і часниковим соусом, який наша кулінарна громадськість завжди і скрізь позиціонувала як фішку національної української кухні, насправді лише популярна страва з меню ресторанів радянського періоду. Судячи з рецептів кулінарних книг початку XX століття, пампушки, змащені часниковим соусом, дійсно подавали до борщу, але не до якогось конкретного борщу, а до будь-якого, крім того, їх подавали і до юшок (про цей різновид супу ти дізнаєшся в розділі «Кулінарний гло-

сарій для допитливих гурманів-українофілів). Отже, не зациклюйся саме на цьому рецепті і не лінуйся пекти пампушки не тільки до інших борщів, а й до юшок. А згодом ти зможеш обрати якийсь один рецепт (і я не виключаю, що це вже може бути і твій власний рецепт того самого ідеального борщу) і зробити його своїм «фірмовим» або «сімейним» рецептом борщу з пампушками.

Борщ. Цей рецепт борщу розрахований на велику сім'ю або святковий обід зі всіма родичами і сусідами. М'ясо залий холодною водою і звари без солі до готовності, потім м'ясо вийми, поріж на порції, а бульйон проціди і постав на вогонь. Нарізані соломкою моркву і буряк потушкуй з маслом, періодично підливаючи бульйон. У киплячий бульйон поклади дрібно нарізаний солодкий перець, крупно нашатковану капусту і нарізану брусочками картоплю, потім посоли бульйон і приправ його лавровим листом. Коли бульйон знову закипить, додай нарізане м'ясо. На свинячому жирі спасеруй пошатковану цибулю з томатом-пюре і відправ суміш до каструлі. Тим часом розтовчи подрібнені часник та сало разом з дрібно нарізаною зеленню петрушки і кропу та заправ цією сумішшю борщ. Через 2—3 хв вимкни вогонь і дай борщу настоятись 20—25 хв. У кожну тарілку поклади шматочок м'яса, сметану і подрібнену зелень. Окремо на блюді подай пампушки, змащені часниковим соусом.

Пампушки. У теплій воді (1/2 склянки) розведи цукор, дріжджі і сіль, всип склянку борошна і заміси густе тісто — опару. Постав посуд з опарою в тепле місце, а як тільки вона заграє, посоли її, потроху додай борошно, влий олію або розтоплений теплий маргарин та заміси м'яке тісто. Замішене тісто накрий рушником і знову постав у тепле місце. Коли тісто підійде, змазаними олією руками розроби його на кульки розміром з перепелине яйце. Уклади кульки на деко, а коли вони підійдуть, змасти їх збитим

яйцем (пісні пампушки мастити не треба!) і випікай у духовці, розігрітій до 180 °С протягом близько 20 хв.

Часниковий соус. Почисть часник і, якщо він старий, обдай зубчики окропом. Подрібни часник, розітри його з сіллю, додай олію та трохи кип'яченої води або квасу і добре розмішай.

Коли пампушки випечуться, зніми їх з дека, уклади в миску з соусом і кілька разів струси її. Потім виклади пампушки на блюдо і подай на стіл гарячими. Однак можеш вчинити інакше. Готові пампушки зніми з дека, уклади на блюдо і кожну полий часниковим соусом. Потім накрий їх харчовою плівкою, а зверху ще і прикрий рушником — так жорстка скориночка швидше просочиться часниковим соусом і стане м'якшою. Залиш пампушки на 5 хв. Цього тобі буде досить, щоб розлити борщ по тарілках і покликати всіх до столу.

Зверни увагу! У давнину часниковий соус, тоді його називали «підлева», заправляли свіжою конопляною олією, а пампушки пекли не тільки з пшеничного, а й із житнього борошна з додаванням пшеничного. А ще пампушки до борщу готували з гречаного дріжджового тіста, але ці гречані пампушки не пекли, а варили в окропі, як зазвичай варять галушки.

Для гречаних пампушок тобі буде потрібно: 4 склянки гречаного борошна, 50 г дріжджів, 1,5 склянки води, 1/4 — 1/2 склянки соняшникової олії, 1 середня головка часнику, 1,5—2 ч. ложки солі. Отже, з борошна, води, дріжджів і солі заміси круте тісто і постав його на 1,5—2 години в тепле місце підійти. Після цього сформуй з цього тіста пампушки (кульки діаметром 3 см) і відвари їх в окропі. Коли пампушки спливуть на поверхню, вийми їх шумівкою і переклади в миску з підігрітим маслом. Потім розітри часник з сіллю і соняшниковою олією і змішай у каструлі з гарячими пампушками.

Моя тобі рада! Якщо у тебе немає часу або бажання возитися з тістом і пекти або варити справжні пампушки, це ще не привід позбавляти себе і сім'ю задоволення їсти ваш улюблений борщ без пампушок. Пошукай поки що черствий батон, а я навчу тебе однієї хитрості. Спочатку приготуй часниковий соус (читай вище), потім наріж знайдений батон (тут підійде будь-який хліб — білий, чорний, сірий, зерновий) шматочками завтовшки 2—3 см і завдовжки 7—8 см. Проте можеш нарізати хліб у вигляді кубиків. Уклади шматочки хліба на деко або просто на чисту сковороду і злегка підсуши їх у духовці або на плиті. Підсушені тепленькі «пампушечки» по одній обережно опусти в соус, а потім вийми і уклади їх на тарілку. Такі ерзац-пампушки тимчасово зможуть замінити справжні. Але тільки тимчасово!

До речі, цей хитромудрий спосіб мати пампушки якомога швидше був започаткований ще нашими прапрабабцями, чи, може, і раніше. У стародавні часи таких спритниць серед господарок було не менше, ніж у наші. Вони називали такі «пампушки» потапцями і робили досить часто, особливо у будень (читай далі в розділі «Кулінарний глосарій для допитливих гурманів-українофілів).

Борщ волинський

600 г яловичої грудинки, 3 л води, 2 буряки, 1 середній качан капусти, 1 морквина, 1 цибулина, 1 корінь петрушки, 4—5 свіжих помідорів, 50 г топленого масла, 2 лаврові листки, по 5—6 горошин чорного і запашного перцю, сіль, сметана

М'ясо залий холодною водою, звари до готовності, потім вийми його, поріж на шматки, а бульйон проціди і знову постав на вогонь. Обчищений буряк звари окремо у воді

до напівготовності, потім почисть його, наріж соломкою і поклади разом з нашаткованою капустою в бульйон. Вари їх протягом 10 хв. Тим часом помідори поклади в миску, полий третиною розтопленого масла, постав у гарячу духовку і тримай там до розм'якшення. Нарізані соломкою цибулю, моркву і корінь петрушки спасеруй на залишку масла. Після цього додай у бульйон спасероване коріння з цибулею і протерті через сито стушковані помідори, посоли борщ і вари ще 30 хв. За 5 хв до кінця варіння приправ борщ лавровим листом і перцем. Подаючи борщ, поклади в тарілку м'ясо та сметану.

До речі, волинський борщ можна зварити і без м'яса на грибному бульйоні. Помідори в такий борщ теж класти не треба. Спочатку звари грибний бульйон з сухих або свіжих грибів (води візьми менше, ніж для м'ясного бульйону), потім бульйон проціди, а гриби наріж соломкою. Буряк і капусту підготуй, оброби і додай у киплячий грибний бульйон, як описано вище. За 5—7 хв до кінця варіння додай у каструлю нарізані соломкою гриби і склянку бурякового квасу, потім посоли, приправ борщ лавровим листом і перцем і вари до готовності.

Борщ галицький

500 г кісток, 3—4 буряки, 1/2 качана капусти, 4—5 картоплин, 1 морквина, 1 корінь петрушки, 1 цибулина, 3 ст. ложки томат-пюре, 1/2 ст. ложки борошна, 50 г топленого масла, 1 склянка бурякового квасу, 1 лавровий листок, по 5—6 горошин запашного і чорного перцю, сіль, зелень кропу і петрушки, сметана

Звари кістковий бульйон, проціди його і знову постав на вогонь. Буряк наріж скибочками і потушкуй з томатом-

пюре і невеличкою кількістю суміші з бульйону і бурякового квасу. Одночасно злегка спасеруй разом з борошном нашатковані коріння й цибулю. Тонко нашатковану капусту і нарізану маленькими брусочками картоплю поклади в кістковий бульйон і вари протягом 10—15 хв. Потім додай тушкований буряк і спасероване з цибулею коріння, приправ борщ лавровим листком і запашним перцем, посоли його і вари до готовності. Вимкнувши вогонь, дай борщу настоятись 30—40 хв і влий у нього залишок прокип'яченого бурякового квасу. Подавай борщ зі сметаною і дрібно нарізаною зеленню.

Борщ закарпатський із квасолею та квашеною капустою

1,5 л кісткового бульйону, 160 г квасолі, 250 г квашеної капусти, 1 морквина, 1 невеличкий корінь петрушки, 1 великий буряк, 2 ч. ложки борошна, 2—3 ст. ложки соняшникової олії, 4 зубчики часнику, 3 ч. ложки цукру, 1 ч. ложка солі, чорний мелений перець, 1 лавровий листок, сметана, зелень петрушки

Квасолю перебери, замочи на 6—8 годин, після чого відвари. У киплячий кістковий бульйон поклади промиту квашену капусту, відварену квасолю, нарізані скибочками моркву, корінь петрушки і буряк і вари протягом 15—20 хв. Тим часом спасеруй борошно на олії і заправ ним борщ. Наприкінці варіння посоли борщ, заправ його товченим часником, приправ чорним меленим перцем і лавровим листком. Потім додай у борщ цукор, доведи його до кипіння, вимкни вогонь і залиш борщ настоятись. Подаючи на стіл, у тарілку з борщем поклади сметану і щіпку дрібно нарізаної зелені петрушки.

Борщ київський

250 г яловичини, 250 г баранячої грудинки, 2 л води, 500 мл бурякового квасу, 1/4 качана капусти, 4 картоплини, 1 великий буряк, 2 ст. ложки відвареної квасолі, 2 мочені яблука, 2—3 помідори, 2 ст. ложки топленого масла, 1 ст. ложка дрібно нарізаного сала, 1—2 цибулини, 1 морквина, 1 корінь петрушки, 1 ст. ложка зелені петрушки, 1 ч. ложка зелені селери, 3 лаврові листки, 3 горошини запашного перцю, 1/4 ч. ложки меленого червоного солодкого перцю (паприки), 1 цибулина, сіль

Яловичину залий окропом, долий 1 склянку бурякового квасу і звари м'ясо до готовності. Потім м'ясо вийми, наріж шматочками, а бульйон проціди і постав на вогонь. Помідори наріж, припусти на топленому маслі до м'якості, а потім протри через сито. Нарізаний соломкою буряк потушкуй у бульйоні разом з дрібно нарізаною бараниною. Ріпчасту цибулю і коріння наріж соломкою і спасеруй на жирі, знятому з бульйону. У киплячий бульйон поклади нарізану кубиками картоплю, нашатковану капусту і вари їх 5—7 хв, потім додай спасероване з цибулею коріння, тушкований з бараниною буряк, протерті помідори, нарізані скибочками мочені яблука і заздалегідь відварену квасолю. Сало розтовчи в ступці з дрібно нарізаною сирою ріпчастою цибулею і зеленню. Заправ борщ цією сумішшю, приправ його лавровим листом, паприкою і запашним перцем, потім посоли, влий залишок бурякового квасу і додай на смак цукру. Вари борщ до готовності картоплі і капусти. Подаючи на стіл, поклади в тарілку м'ясо і ложку сметани та посип борщ зеленню.

До речі, якщо наприкінці варіння борщ видасться тобі недостатньо кислим, додай до нього ще 1 склянку бурякового квасу і дай закипіти.

Борщ київський з куркою (старовинний рецепт)

1 курка, 800 г яловичини, 400 г баранини (реберця), 3 склянки бурякового квасу, 1 склянка квасу-сирівцю, 3 великих буряки, 2 морквини, 2 корені петрушки, 1 корінь селери, 200 г молодої спаржевої квасолі, 1/2 качана капусти, 4—5 картоплин, 1—2 ст. ложки топленого масла, 3—4 помідори, 50 г сала, 1 цибулина, зелень петрушки і кропу, сметана

Рецепт цього борщу я взяла із книги З. Клиновецької «Страви й напитки на Україні». Підготовлену курку і порізану крупно яловичину уклади в каструлю, залий їх обома квасами, а потім долий водою так, щоб м'ясо було добре покрите рідиною. Вари все до готовності курки. Як тільки вона звариться, вийми її з каструлі, а натомість поклади нарізані соломкою буряк, моркву, корені петрушки і селери і порізану шматочками спаржеву квасолю. Коли буряк звариться, додай у каструлю порубану шматочками баранину, крупно порізані капусту і картоплю. Помідори поріж, потушкуй у маслі до м'якості, а потім протри через сито. Приготуй заправку з сала, розтертого в ступці разом з подрібненою цибулею. Як тільки капуста і картопля зваряться, заправ борщ протертими помідорами, товченим салом і дрібно нарізаною зеленню петрушки і кропу. Дай борщу постояти, поки ти оброблятимеш курку. У кожну тарілку борщу поклади по шматку курятини, баранини і яловичини, а також по ложці сметани.

До речі, разом із заправкою в цей борщ можна додати 1 велике або 2 маленькі кислі яблука, почищені і нарізані соломкою або натертих на крупній тертці. Це надасть твоєму борщу більш вишуканого смаку й аромату. Але в цьому випадку тобі доведеться зменшити об'єм квасів, інакше смак буде занадто кислим.

Борщ львівський

0,5—1 кг кісток (мозкових, «цукрових»), 3 л води, 2 великих буряки, 5 картоплин, 2—3 сосиски, 2 цибулини, 2 ст. ложки томату-пюре, 2/3 ст. ложки 9 %-го оцту, 1 морквина, 1 корінь петрушки із зеленню), 1 ст. ложка вершкового масла, сіль, цукор, 6 горошин чорного перцю, 2 лаврові листки, масло чи сало для обсмажування сосисок, сметана

Звари кістковий бульйон і проціди його. Окремо до напівготовності відвари буряк в шкірці. Потім почисть його, наріж соломкою, помісти в сотейник з 1 ч. ложкою вершкового масла, додай оцет і томат-пюре і потушкуй 20—30 хв (можливо, треба буде долити трохи бульйону). Моркву, цибулю та корінь петрушки пошаткуй і спасеруй на залишку масла окремо. У киплячий бульйон поклади нарізану картоплю, тушкований буряк, спасероване з цибулею коріння, дай бульйону знову закипіти, тоді посоли його, додай цукор і прянощі. Сосиски поріж маленькими шматочками, обсмаж їх на маслі або салі і поклади в майже готовий борщ. Коли борщ настоїться, подавай його зі сметаною і дрібно нарізаною зеленню.

До речі, якщо приготовлений тобою борщ видався тобі недостатньо кислим, перед тим, як вимкнути вогонь, додай у нього трохи бурякового квасу і дай закипіти.

Моя тобі рада! Буряк у шкірці вари без додавання солі, інакше він набуде неприємного присмаку.

Борщ одеський (за версією Б. Бурди)

1 кг яловичої грудинки, 3 л води, 2 буряки, 1/2 маленького качана капусти, 4—5 картоплин, 2 морквини, 2 цибулини, 2 корені петрушки, 3 стручки солодкого перцю,

200 г сала, 1 ст. ложка томатної пасти, 1/2 ч. ложки 9 %-го оцту, 5 зубчиків часнику, по 2 ст. ложки нарізаної зелені петрушки і кропу, 2 лаврові листки, по 7—8 горошин чорного і запашного перцю, сіль, сметана

М'ясо звари до готовності, вийми з бульйону і наріж великими шматками, а бульйон проціди і знову постав на вогонь. Трохи сала поріж і підсмаж у сотейнику, а коли підсмажиться, вийми шкварки. Буряк почисть, натри на крупній тертці, помісти в сотейник з витопленим жиром, полий буряк оцтом, додай декілька ложок бульйону і потушкуй до готовності. Тим часом знову відріж шматочок сала і витопи з нього жир на сковороді, потім спасеруй на ньому почищені і порізані цибулю, моркву і корені петрушки. Після цього тоненько нашаткуй капусту, почищену картоплю поріж доволі крупно (розріж на 4 або 8 частин, залежно від розміру), а також почисть і поріж поздовжніми смужками стручки солодкого перцю. Готову пасеровку переклади в киплячий бульйон, а коли він знову закипить, туди ж відправ капусту, солодкий перець і картоплю. У сотейник з буряком додай томатну пасту, перемішай, дай буряку ще трохи потушкуватися, поки картопля стане майже готовою. Тепер можеш перекласти буряк у каструлю. Поки вона освоїться в компанії решти овочів, приготуй стандартну заправку з товченого сала. Залишок сала (приблизно 100 г) дрібно наріж, а потім розтовчи в ступці з подрібненими часником і зеленню. Після того як заправиш борщ цією сумішшю, приправ його лавровим листом і перцем, посоли і дай трохи покипіти. Тоді зніми борщ з вогню і постав настоятись. Подаючи на стіл, поклади в тарілки з борщем сметану і, якщо є бажання і немає протипоказань, по маленькому стручку червоного гострого перцю.

До речі, до цього борщу ти також можеш подати пампушки з часниковим соусом (рецепти шукай вище).

Борщ полтавський із галушками

Для борщу: 1 кг курятини, качатини або гусятини, 5 л води, 1 великий буряк, 1/3 качана капусти, 5 картоплин, 70 г вершкового масла або маргарину, 4—5 ст. ложок томатної пасти, 2 цибулини, 1 морквина, 1/2 кореня петрушки, 3 ч. ложки 9 %-го оцту, 4 лаврові листки, 4—5 горошин запашного перцю, на кінчику ножа чорного меленого перцю, 1 головка часнику (по 1/2 зубчика на тарілку), сметана, зелень

Для галушок: 1/2 склянки гречаного борошна, 1/5 склянки окропу, 1 яйце

Борщ полтавський традиційно готують на бульйоні з домашньої птиці і заправляють галушками. Отже, звари бульйон з гуски, качки або курки. До речі, не варто варити цілу тушку: м'ясо зріж для приготування котлет чи якоїсь іншої страви, а чудовий бульйон у тебе вийде і з потрухів, шиї, крилець та порубаних кісток. Втім, це твоя справа, можеш зварити всю тушку цілком — від м'яса в борщі ще ніхто не відмовлявся. Поки вариться бульйон, ретельно, щіткою, промий буряк і почисть його. Залий очистки холодною водою так, щоб вони були ледве покриті, добре посоли, додай 1 ч. ложку оцту, постав каструлю на вогонь і доведи розчин до кипіння. Як тільки він закипить, зніми з вогню і залиш настоюватись. Обчищений буряк наріж тонкою соломкою, трохи посоли, скропи оцтом, злегка притруси меленим перцем і потушкуй у сотейнику без кришки до м'якості. У середині тушіння додай до буряку томатну пасту. Цибулю, моркву та коріння петрушки наріж соломкою і спасеруй на маслі або маргарині. У проціджений бульйон поклади нарізану брусками картоплю і нашатковану капусту, а через 15 хв додай тушкований буряк і спасеровані овочі. Але ще раніше, поки овочі пасерували-

ся, тобі треба було зайнятись приготуванням галушок (рецепт шукай нижче) — їх треба буде класти в каструлю через 5 хв після додавання овочів. Вслід за галушками відправ до каструлі лавровий лист і перець горошком. Після цього обов'язково спробуй борщ — на цей момент він має бути злегка недосоленим. Через 5—7 хв після галушок заправ борщ товченим часником і буряковим настоєм (від його кількості залежать колір і смак борщу — готовий борщ має бути інтенсивно-червоним). Тепер твій борщ майже готовий, залишилось дати йому настоятись на плиті 20—30 хв. Подаючи на стіл, поклади в тарілку з борщем ложку сметани і щіпку дрібно нарізаної зелені, а також шматок м'яса, якщо бульйон варився з цілої птиці.

Галушки. Якщо тобі не вдалося купити гречане борошно, змели дроблену гречану крупу в кавомолці. Потім відміряй потрібну кількість борошна, закип'яти воду, влий 1/5 склянки окропу в миску і поступово, невеличкими порціями додай у нього борошно, швиденько і ретельно розмішуючи його. Це дозволить тобі уникнути грудок. Коли борошно закінчиться, а тісто остигне до температури, приємної для руки (приблизно 50—60 °C), безперервно розмішуючи, додай у нього збите виделкою яйце. За консистенцією тісто має нагадувати густу сметану, тому, якщо воно вийшло крутуватим, додай у нього трохи води. Готове тісто набирай чайною ложкою і опускай у киплячу підсолену воду. Коли галушки спливуть, вийми їх шумівкою і поклади в борщ. Вари галушки за 5—7 хв до кінця варіння борщу.

Борщ хмельницький

---

500 г свинини з кісточкою, 2 л води, 2 великих буряки, 5—6 картоплин, 2 цибулини, 1 морквина, 1 корінь петрушки, 1 стручок солодкого перцю, 2 ст. ложки тома-

ту-пюре, 2 ст. ложки вершкового масла, сіль, 6 горошин чорного перцю, 1 лавровий листок, сіль, 40 г сала, 4—5 зубчиків часнику, 500 мл бурякового квасу, сметана

Буряк відвари до напівготовності в шкірці, так само, як і для львівського борщу. Звари м'ясо, потім вийми його і поріж на порції, а бульйон проціди і знову постав на вогонь. Буряк почисть, наріж соломкою, помісти в сотейник з вершковим маслом та томатом-пюре і потушкуй протягом 20—30 хв. Обчищену картоплю наріж кубиками і поклади в киплячий бульйон. Цибулю, коріння і солодкий перець поріж і окремо спасеруй на маслі. Коли картопля буде готова, додай у каструлю буряк і решту овочів, поклади прянощі і посоли на смак. Потім приготуй заправку з розтовченого з часником сала (шукай вище в рецепті «Борщ український»). Заправ борщ цією заправкою і буряковим квасом, дай закипіти, вимкни вогонь і залиш настоятись. Подаючи борщ, поклади в тарілки по шматку м'яса і ложці сметани, а до борщу подай пиріжки з горохом, политі часниковим соусом (рецепт соусу шукай вище в рецепті «Борщ із пампушками з часниковим соусом»).

До речі, щоб приготувати *пиріжки з горохом,* заміси дріжджове тісто за своїм улюбленим рецептом (або відшукай підхожий нижче в розділі «Різдво Христове»), а поки воно підходить, приготуй начинку. *Для начинки* відвари горох (свіжий або сухий — свіжий ніжніший і вариться швидше, та, якщо його немає, підійде і сухий) або використай консервований горошок. З обраного гороху приготуй пюре, з'єднай його з цибулею, обсмаженою на олії до золотистого кольору, потім посоли суміш і поперчи. Начинка має вийти ніжної консистенції, тому, якщо вона дуже густа, трохи розбав її гороховим відваром. Як тільки тісто підійде, зроби з нього маленькі пиріжки з гороховою начинкою і випечи їх у духовці.

Борщ чернігівський

500 г яловичини або свинини, 3 л води, 1/4 качана капусти, 1 великий буряк, 3—4 картоплини, 2 молодих кабачки, 1/2 склянки відварної квасолі, 2 помідори, 2—3 кислі яблука, 1 цибулина, 1 корінь петрушки, 1 морквина, 2 ст. ложки томатної пасти або томату-пюре, 3 ст. ложки вершкового масла, 5—6 горошин чорного перцю, 2—3 лаврові листки, сіль, зелень, сметана

М'ясо звари до готовності, вийми з бульйону і поріж на порції, а бульйон проціди і знову постав на вогонь. Заздалегідь замочену квасолю відвари окремо до готовності (краще зробити це заздалегідь). Нарізаний соломкою буряк потушкуй з томатною пастою і кількома ложками бульйону. Петрушку, моркву і ріпчасту цибулю поріж і спасеруй на вершковому маслі. А поки тушкується буряк і пасеруються овочі, нашаткуй соломкою капусту, а також почисть картоплю і наріж її скибочками. У киплячий бульйон поклади капусту, а коли він знову закипить, додай картоплю і вари 15—20 хв. Тим часом почищені кабачки наріж тонкими скибочками і обсмаж у маслі, відтак почисть і поріж тонкими скибочками яблука і дрібно наріж помідори. Потім додай у каструлю квасолю разом з відваром, обсмажені кабачки, нарізані яблука, тушкований буряк, спасеровані овочі та подрібнені помідори. Після цього приправ борщ лавровим листом, запашним перцем, посоли його і вари до готовності. Подаючи на стіл, у тарілку з борщем поклади шматок м'яса, сметану і дрібно нарізану петрушку.

Моя тобі рада! Якщо в борщі плавають мерзенні шкірки помідорів і жахають тебе так само, як і мене, пропоную ось що. Спочатку помідори треба злегка відварити. Можеш це зробити це прямо в киплячому борщі, тільки стеж, щоб

вони далеко не запливали. Щоб дійти до потрібної нам кондиції, їм буде потрібно десь 1—2 хв. Коли час запливу твоїх помідорів у межах борщової акваторії спливе, вийми їх з бульйону шумівкою. Тепер ти з легкістю зможеш протерти помідори через сито, на якому залишаться і осоружні шкірки, і не менш осоружне насіння. Те, що залишилося від помідорів, можеш з чистим сумлінням відправляти у свій борщ.

До речі, що стосується протертих помідорів, наші прапрабабці ніколи не лінувались протирати їх крізь сито. Більш того, в усіх рецептах борщів у старих куховарських книжках я зустрічала саме такі рекомендації. Може, не варто спрощувати перевірені часом технології? А ось тобі і рецепт для порівняння.

Борщ чернігівський (старовинний рецепт)

400—800 г жирної свинини, 1 великий буряк, жменя квасолі, 1 велике кисле яблуко, 2 цибулини, 1/4 качана капусти, 3—4 картоплини, 2 молодих кабачки, 2 помідори, 1 ч. ложка цукру, 3 ст. ложки вершкового або топленого масла, 1 склянка свіжої густої сметани, сіль, зелень петрушки і кропу

Рецепт цього борщу я взяла із книги З. Клиновецької «Страви й напитки на Україні». Залий м'ясо холодною водою, додай нарізаний соломкою буряк і квасолю і доведи до кипіння. Як тільки вода закипить, поклади в каструлю нарізане шматочками кисле яблуко, дрібно порізану цибулину і нарізану скибочками картоплю. Потім додай ложечку цукру. Коли картопля буде майже готова, поклади в каструлю нашатковану капусту і порізані скибочками кабачки. Як тільки бульйон закипить, заправ борщ підсмаженою на

маслі цибулею і протертими через сито помідорами. Перед подаванням на стіл поклади в борщ сметану (Клиновецька радить додати її прямо в каструлю з борщем і розмішати) і дрібно нарізану зелень.

Червоні борщі на овочевих і грибних бульйонах, пісні та вегетаріанські борщі

Смачні та добрі наваристі борщі з м'ясцем, та не всім вони корисні. До того ж є і у нас в Україні, і у всьому білому світі безліч любителів борщу, які з тих або інших причин не їдять м'яса зовсім або їдять його, але не кожен Божий день. У всіх їх на це свій резон, своя віра. Одні — вегетаріанці, інші — християни, а борщу всім хочеться. З вегетаріанцями все зрозуміло — не їдять і все. А от люди віруючі, які суворо дотримуються посту, не їдять скоромного (зокрема і борщів з м'ясом) не тільки в спеціально відведені для цього дні багатоденних постів, а ще й у середу і п'ятницю. Це пояснюється тим, що Христа зрадили у середу, а розіпнули у п'ятницю, і ці два дні на тиждень теж вважаються пісними для всіх православних християн. Якщо ти раптом вирішиш приєднатися до тих або інших, це не привід відмовлятись від улюбленого борщу. Треба лише трохи змінити його рецепт. Саме для цього я і підібрала розміщені нижче рецепти. Вочевидь, не всі ці борщі пісні, але ти завжди можеш зробити їх такими. Стануть ці рецепти в пригоді й тоді, коли тобі знадобиться сісти на дієту — всі вони без винятку менш калорійні, ніж борщі, зварені на м'ясних і кісткових бульйонах. Погодься, це дуже великий плюс!

Моя тобі рада! У всіх рецептах, де є свиняче сало, вершкове масло або інший тваринний жир, їх без вагань можна замінити будь-якою олією. Це не тільки дозволить тобі готувати всі ці борщі у пісні дні, але й певною мірою

допоможе подбати про твою печінку. До речі, всього лише виключивши традиційну фінальну ложку сметани, ти автоматично переведеш деякі з поданих нижче борщів у розряд пісних. Подумай про це! А сметаною краще намасти шкіру шиї та декольте — їм вона значно корисніша.

Борщ пісний із грибними вушками (старовинний рецепт)

1,5—2 л води, 50 г білих сушених грибів, 2 цибулини, 1 морквина, 1 корінь петрушки, 1 корінь селери, 2—3 ст. ложки соняшникової олії, 1—2 гвоздички, сіль, чорний мелений перець, зелень кропу і петрушки
Для вушок: 1,5 склянки борошна, 2,5 ст. ложки води, 2 жовтки, 1/2 ч. ложки солі

Рецепт цього борщу я взяла із книги З. Клиновецької «Страви й напитки на Україні». Заздалегідь замочені гриби відвари разом з нашаткованим корінням і гвоздикою. Готові гриби вийми з каструлі і дрібно поріж. Почищену і дрібно нарізану цибулю підсмаж на олії. Потім половину цибулі змішай з грибами і дрібно нарізаною зеленню петрушки, посоли суміш і поперчи. Це начинка для вушок.

Тісто для вушок можеш узяти якесь прісне, наприклад, як для вареників (рецепти шукай у розділі «Вареники»), або зроби його так, як описано нижче. У будь-якому разі тісто треба приготувати заздалегідь. Готове тісто тонко розкачай, наріж на маленькі трикутнички і на кожний з них поклади по ложечці грибної начинки. Краї трикутників з'єднай і заліпи. Або розріж пласт тіста на квадрати розміром 4×4 см, поклади на них начинку, а потім зліпи спочатку у вигляді трикутних варенничків, а потім з'єднай і зліпи їх кутики біля низу трикутників (як зазвичай ліплять пельмені).

Виліплені вушка відвари в підсоленому окропі. Готові вушка треба буде виловити шумівкою і перекласти в каструлю з борщем перед самим кінцем його приготування. Проте борщ у нас іще недоготовлений. Тож поки вушка варяться, залишок обсмаженої цибулі змішай з дрібно нарізаним кропом, залий 1—2 ложками грибного бульйону і трохи потушкуй. Доведи бульйон з корінням до кипіння і заправ його цибульно-кроповою сумішшю, а вже тоді поклади в нього вушка і знову дай закипіти.

Тісто для вушок. Насип просіяне борошно у вигляді гірки і зроби в ній заглиблення. Розчини сіль у холодній воді, змішай з жовтками і вилий суміш у це заглиблення. Після цього обережно, але швидко заміси круте тісто.

До речі, грибні вушка можна і обсмажувати на соняшниковій олії до утворення рум'яної скориночки, але в цьому випадку тісто для них краще готувати пісне, як на вареники (шукай нижче в розділі «Головні секрети успіху справжніх українських вареників»). Обсмажені вушка подавай до грибного борщу на окремій тарілці (пісний борщ з такими вушками зазвичай готують до святкової вечері у Святвечір).

Моя тобі рада! Гвоздику опускай у бульйон наприкінці його варіння, зав'язавши її у шматочок бинта. Коли гриби зваряться, вийми з каструлі вузлик із гвоздикою, інакше її аромат стане дуже різким і зіпсує і бульйон, і борщ. До того ж вона надасть їм гіркуватого присмаку.

Борщ пісний із грибами та квашеною капустою

2 буряки, 1,5—2 л води, 30 г білих сушених грибів, 120 г квашеної капусти, 1 цибулина, 1 невелика морквина, 1 ч. ложка борошна, 2—3 ст. ложки соняшникової олії, 2 ст. ложки томатної пасти, по 4—5 горо-

шин чорного і запашного перцю горошком, 1 лавровий листок, сіль, зелень петрушки

Буряк відвари до готовності у шкірці (без солі). Добре промиті сушені гриби замочи, а потім відвари до м'якості. Готові гриби вийми з бульйону і поріж соломкою, а бульйон процiди і знову доведи до кипіння. Тим часом нашаткуй соломкою почищені моркву і цибулю, помісти все в сотейник, додай олію та квашену капусту і спасеруй овочі, а коли вони обсмажаться, додай борошно, окремо обсмажене на олії. Порізані гриби теж обсмаж в олії. Обсмажені овочі і гриби переклади в киплячий грибний бульйон, додай томатну пасту, приправ перцем і лавровим листком і вари все разом ще 30 хв. Поки борщ вариться, почисть буряк і натри його на крупній тертці, а за 2—3 хв до готовності підфарбуй борщ тертим буряком і знову доведи його до кипіння. Подаючи на стіл, притруси борщ дрібно нарізаною зеленню петрушки.

Борщ із квашеною капустою

2 склянки квашеної капусти, 1,5 л води, 5—6 картоплин, 1/2 буряка, 1/2 морквини, по 1/2 кореня петрушки і селери, 2 цибулини, 4 ст. ложки вершкового масла, 2 ст. ложки томату-пюре, 1 ст. ложка пшеничного борошна, 4 ст. ложки сметани, 5—6 горошин чорного перцю, 1 лавровий листок, зелень, цукор, сіль

Квашену капусту перебери, віджми зайвий розсіл (якщо капуста дуже кисла, промий її), уклади в сотейник, підлий 2 ст. ложки розтопленого масла, 1 ст. ложку води, додай 1 ст. ложку цукру і тушкуй, безперервно помішуючи і підливаючи воду. Почищений буряк наріж соломкою, додай до капусти разом з томатом-пюре і продовжуй тушкувати.

Окремо спасеруй нарізані соломкою моркву, петрушку, селеру і цибулю. У каструлю з киплячою водою поклади спасеровані з цибулею коренеплоди, дай їм покипіти, потім опусти туди картоплю, нарізану скибочками, і вари 5—7 хв. Після цього додай тушковані буряк і капусту і на повільному вогні вари ще 10 хв. Підсмаж борошно на маслі, потім розведи його ложечкою води і заправ цим борщ. Коли він знову закипить, посоли його, додай цукор, перець, лавровий листок, зелень кропу і петрушки. Потім поклади сметану, дай борщу прокипіти і зніми каструлю з вогню.

До речі, борщ із квашеною капустою можна готувати і з доданням квасолі (тобі знадобиться 1 склянка відвареної квасолі). У цьому випадку наприкінці варіння додай у каструлю відварену квасолю разом з відваром. І пам'ятай, що пасерованим борошном заправляти такий борщ не треба.

Моя тобі рада! Якщо ти готуєш цей борщ з квасолею в пісний день, спробуй замінити вершкове масло олією і не додавай у борщ сметану. Якщо ж вариш його без квасолі, додай наприкінці приготування трохи нарізаного соломкою чорносливу — це надасть твоєму нем'ясному борщу легкого присмаку копченого м'ясця.

Борщ гуцульський

4 л води (враховуючи грибний і квасоляний відвари), 50 г сушених грибів, 5—6 картоплин, 1/2 качана капусти, 3 буряки, 100 г квасолі, 2—3 морквини, 1 корінь петрушки, 2 цибулини, 100 г жиру, 5 ст. ложок томату-пюре, 2 ч. ложки 9 %-го оцту, 2 ч. ложки цукру, 2 ч. ложки борошна, чорний мелений перець, сіль, сметана

Сушені гриби перебери, добре промий, відвари і наріж соломкою. Заздалегідь перебрану і замочену квасолю відвари

до готовності. Буряк почисть, наріж соломкою і потушкуй з томатом-пюре, цукром і оцтом. Обчищені моркву, корінь петрушки і цибулю наріж соломкою і спасеруй. Вилий у каструлю залишок води і доведи її до кипіння. У киплячу воду поклади нарізану скибочками картоплю, а коли вода знову закипить, додай туди нашатковану капусту і вари 15—20 хв. Потім додай порізані варені гриби і варену квасолю разом з відварами, тушкований буряк, спасеровані моркву, петрушку і цибулю. Через кілька хвилин заправ борщ розведеним водою або бульйоном спасерованим борошном, потім посоли борщ, поперчи і вари ще 5—7 хв. Подаючи на стіл, у тарілку з гарячим борщем поклади сметану.

Борщ закарпатський із грибами

40 г сушених грибів, 1,5—2 л води, 4—5 картоплин, 1/4 маленького качана капусти, 2 буряки, 1—2 цибулини, 1 корінь петрушки, 2 ст. ложки томату-пюре, 2—3 ст. ложки соняшникової олії, 2 г лимонної кислоти, 1 лавровий листок, чорний мелений перець, сіль, зелень петрушки, сметана

Сушені гриби перебери, добре промий, відвари і нашаткуй, а бульйон процiди і знову постав на вогонь. Буряк поріж соломкою і потушкуй з лимонною кислотою і томатом-пюре. Корінь петрушки і цибулю поріж соломкою і спасеруй на олії. У киплячий бульйон поклади нарізану скибочками картоплю, а після того, як він знову закипить, додай нашатковану капусту і вари 20—25 хв. Потім поклади в каструлю порізані гриби, тушкований буряк, а також спасеровані цибулю і петрушку, посоли борщ і вари 5—7 хв. Після цього приправ борщ чорним меленим перцем і лавровим листком, дай закипіти, зніми з вогню і постав настоюватись про-

тягом 10—15 хв. Подаючи на стіл, у тарілку з борщем поклади сметану і притруси його дрібно нарізаною зеленню.

Борщ селянський по-закарпатськи

4 л води (враховуючи квасоляний відвар), 5—6 картоплин, 1/2 качана капусти, 4 буряки, 130 г квасолі, 2—3 морквини, 1 корінь петрушки, 2 цибулини, 1 яблуко, 100 г жиру, 5 ст. ложок томату-пюре, 2 ч. ложки 9 %-го оцту, 2 ч. ложки цукру, 30 г сала, 2 лаврові листки, чорний мелений перець, сіль, сметана

Заздалегідь перебрану і замочену квасолю відвари до готовності. Буряк почисть, наріж соломкою і потушкуй з томатом, цукром і оцтом. Обчищені моркву, корінь петрушки і цибулю наріж соломкою і спасеруй на жирі. Воду, що залишилася, доведи до кипіння. У киплячу воду поклади нарізану кубиками картоплю, а коли вода знову закипить, додай туди нашатковану капусту і вари 20—25 хв. Потім додай варену квасолю разом з відваром, нарізане скибочками яблуко, тушкований буряк, спасеровані моркву, петрушку і цибулю. Коли борщ закипить посоли його, приправ перцем, лавровим листом і товченим салом. Подаючи на стіл, у тарілку з гарячим борщем поклади сметану. Можеш подати до цього борщу пампушки з часниковим соусом (рецепт «Борщ із пампушками з часниковим соусом» шукай вище).

Борщ ялтинський

1—2 буряки, 1—1,2 л води, 400—600 мл хлібного квасу, 2—3 цибулини, 1 морквина, 4 корені петрушки, 1 ст. ложка 9 %-го оцту, 4 ст. ложки вершкового масла, трохи менше 1/2 склянки томату-пюре, 400 г свіжої

капусти, 1 ст. ложка борошна, 2 ст. ложки вершкового масла для підсмажування борошна, 1 ст. ложка солі, сметана, зелень петрушки і кропу

Обчищені і нашатковані соломкою буряк, цибулю, моркву і корені петрушки помісти в каструлю і потушкуй з оцтом і вершковим маслом під кришкою протягом 15—20 хв. Потім додай води, хлібного квасу, томату-пюре, крупно нарізаної свіжої капусти, посоли і вари до готовності. Коли капуста стане м'якою, заправ борщ підсмаженим на маслі борошном, поклади в нього сметану, дрібно порізану зелень петрушки і кропу і дай закипіти.

Борщ пісний із грибами та чорносливом

60 г сухих грибів, 2—3 картоплини, 2 буряки, 2—3 морквини, 1/2 склянки соняшникової олії, 200 г чорносливу, сіль, чорний мелений перець

Відвари гриби, а потім наріж їх соломкою. Картоплю, буряк і моркву почисть, наріж соломкою і по черзі обсмаж до напівготовності на олії. Промий і поріж соломкою чорнослив. Грибний бульйон доведи до кипіння, опусти в нього обсмажені овочі і чорнослив і вари їх до готовності. Перед кінцем варіння додай у борщ нарізані гриби, посоли і поперчи на смак. Цей борщ можеш подавати як гарячим, так і холодним.

Зелені борщі

Зелені борщі зазвичай готують навесні й на початку літа, коли з'являється перша зелень. Їх варять з молодим щавлем, шпинатом, кропивою, лободою і молодим листям та бадил-

лям буряку (буряковинням). Втім, у давнину вважалось, що справжній, правильний зелений борщ можна було приготувати, використовуючи зелень і листя цілих 12 рослин. Ось цей список: щавель, шпинат, грицики, зірочник (мокрець), кропива, первоцвіт, борщівник, осот польовий, лобода, петрушка, кріп і зелена цибуля. Так само, як і червоні, зелені борщі наші прапрабабці готували в піст без сала і м'яса, засмажуючи їх на пісній олії і часом додаючи гриби або рибу.

Борщ зелений із яловичиною

400 г пісної яловичини, 3 л води, 1 морквина, по 1 кореню селери і петрушки, 1 цибуля-порей, 2 буряки, 1 ч. ложка цукру, 1 ч. ложка 9 %-го оцту, 1 ч. ложка томатної пасти, 1 цибулина, пучок петрушки з корінням, пучок зеленої цибулі, 250 г шпинату, 4—5 картоплин, 1 ст. ложка кмину, 2 яйця, 150 г сметани, сіль, чорний мелений перець, зелень кропу

Залий м'ясо холодною водою, додай нарізані великими кубиками моркву і селеру та порізані кружальцями цибулю-порей і корінь петрушки, посоли, поперчи і вари до готовності м'яса. Зварене м'ясо вийми і поріж на шматки, а бульйон проціди. Буряк наріж кубиками, залий 1 склянкою води, додай цукор, оцет, томатну пасту і сіль та тушкуй 1 годину. Ріпчасту цибулю і корені петрушки почисть і дрібно наріж. Шпинат перебери, побланшуй декілька хвилин в окропі, потім воду злий, а шпинат віджми і крупно наріж. Картоплю наріж кубиками, поклади в бульйон разом з ріпчастою цибулею і коренями петрушки і вари 15 хв. Потім додай дрібно нарізану зелень петрушки, нарізану кільцями зелену цибулю і шпинат. Після цього приправ борщ перцем і кмином,

посоли і вари ще 10 хв, а потім поклади в нього м'ясо. Як тільки борщ закипить, вогонь можеш вимкнути. У кожну тарілку поклади трохи тушкованого буряку і 1/4 вареного яйця, залий їх борщем, зверху поклади ложку сметани і притруси дрібно нарізаним кропом.

Моя тобі рада! Спробуй зварити цей борщ з першою молоденькою картоплею-горошком, діаметром не більше 2 см — так завжди робила моя українська бабуся. Перед тим, як опустити картоплю в борщ, замочи бульби на деякий час, а потім почисть шкірочку за допомогою щітки або губки для миття посуду. Клади картоплини в борщ цілими приблизно за 10—15 хв до кінця варіння. Червоний борщ з такою апетитною картопелькою виходить аж ніяк не гіршим.

Борщ весняний із кропивою і лободою

1,5 л м'ясного бульйону, 2—3 картоплини, по 1 кореню моркви і петрушки, 1 цибулина, 500—600 г суміші кропиви і лободи, 3 ст. ложки вершкового масла, лимонний сік, сіль, 2 зварені круто яйця, зелена цибуля, кріп і петрушка, сметана

Проціджений м'ясний бульйон доведи до кипіння. Спасеруй на маслі нарізані соломкою моркву і корінь петрушки та подрібнену ріпчасту цибулю. Обсмажені овочі поклади в киплячий бульйон разом з цілими обчищеними бульбами картоплі. Коли він буде готовий, вийми картоплю з бульйону, розімни виделкою і знову поклади в борщ. Промиті і перебрані кропиву і лободу обдай крутим окропом і дай постояти. Потім віджми воду, а листя дрібно посічи ножем, а краще подрібни блендером або пропусти через м'ясорубку. Отриману масу поклади в борщ і провари

ще 8—10 хв. Готовий борщ посоли і заправ лимонним соком на смак. Подавай борщ, поклавши в тарілку чвертку вареного яйця, ложку сметани та добру щіпку дрібно нарізаної зелені і зеленої цибулі.

До речі, замість лободи ти можеш використовувати шпинат.

Борщ літній із бурячковинням

3—4 молодих буряки з буряковинням, 1,5—2 л води, 2—3 молоді картоплини, 1 молода морквина, 1 корінь петрушки, 1 невелика цибулина, 1 стебло селери, 1 молодий кабачок, 1—2 помідори або 1,5 ст. ложки томату-пюре, 1—2 ст. ложки соняшникової олії, 1/3 ч. ложки 9 %-го оцту, 1 лавровий листок, чорний мелений перець, зелень, сметана

Почисть всі коренеплоди та цибулю. Корінь петрушки і моркву наріж кубиками, дрібно поріж цибулю, стебло селери поріж шматочками, буряки натри на крупній тертці, а буряковиння, і черешки, і листя, поріж шматочками завширшки 2—3 см. Все це, окрім бурякового листя та селери, спасеруй на олії, а бурякове листя обдай окропом, а потім віджми. У киплячу воду, овочевий або м'ясний бульйон поклади спасеровані овочі, доведи до кипіння, потім додай листя буряку, селеру, порізану брусками картоплю і вари 15—20 хв. Тим часом почисть від шкірки кабачок і помідори. Кабачок наріж скибочками, а помідори дрібно, і через 5 хв після картоплі поклади їх у каструлю. Коли борщ знову закипить, посоли його, приправ перцем, лавровим листком, а через декілька хвилин заправ оцтом. Подавай борщ зі сметаною і зеленню. Можна покласти в тарілку по 1 подрібненому зубчику часнику.

Моя тобі рада! Час від часу вари цей борщ на воді, а не на м'ясному бульйоні і забувай купити сметану. Тоді цей чудовий борщ можна буде вважати пісним.

Борщ зелений закарпатський

1,5 л бульйону, звареного зі свинячих копченостей, 120 г свинячого копченого м'яса, 500 г щавлю, 6—7 картоплин, 1 морквина, 1 корінь петрушки, 1 цибулина, 1 ч. ложка борошна, 60 г жиру, 20 г вершкового масла, 1 ч. ложка солі, чорний мелений перець, 1 зварене круто яйце, сметана, зелень кропу

Цей борщ готують на бульйоні, приготовленому зі свинячих копченостей. Для нього підійдуть реберця і кістки, що залишилися після того, як з окосту було зрізане м'ясо. Свіжий щавель перебери, добре промий і дрібно наріж. Почищені моркву, петрушку і цибулю наріж соломкою і спасеруй із жиром, а потім змішай з борошном, обсмаженим на вершковому маслі і розведеним бульйоном. У киплячий бульйон поклади нарізану скибочками картоплю, а через 10—15 хв додай спасеровані овочі з борошном і щавель. Коли бульйон знову закипить, посоли його, поперчи і вари до готовності. Стеж, щоб картопля, овочі і щавель не розварилися. Подаючи на стіл, у тарілку з борщем поклади шматок копченого м'яса, чвертку круто звареного яйця, сметану і дрібно нарізану зелень кропу.

Холодні борщі

Холодні українські борщі — це вже зовсім інший коленкор! Це не щойно вийнятий з холодильника вчорашній борщ. Холодний борщ, або холодник, — це щось особ-

ливе! Саме ці борщі мають чарівну властивість, охолоджуючи і зцілюючи стомлене літньою спекою тіло, зігрівати душу духмяною свіжістю літніх трав та овочів. Що може бути краще у спекотний липневий полудень?! Хіба що російська окрошка. Та це вже зовсім інша історія! Отже, повернімося на рідні терени. На відміну від окрошки, головним героєм холодних борщів, як і борщів взагалі, виступає буряк, зрідка дозволяючи замінювати себе буряковим квасом або відваром. Решта компонентів, як кажуть, що Бог послав. А вже хто-хто, а він влітку вельми щедрий до українського народу. Що цікаво, рецепти холодних борщів за останні 100 років не зазнали майже ніяких змін. Ті самі варені або печені буряки, така-сяка зелень та зелене пір'ячко цибулі, свіжісінькі огірочки, холодні-прехолодні квас, сироватка або маслянка (сколотини), зварене круто яєчко і неодмінно ложечка густенької свіженької сметанки. Втім, є одне маленьке нововведення — наші предки окремо подавали до холодних борщів варену картоплю, ми ж вважаємо за краще різати її маленькими кубиками та змішувати з рештою таким же чином нарізаних інгредієнтів холодників.Хоча дечому щодо холодників у них варто було б повчитись. Я маю на увазі, на жаль, майже забуті в наш час рецепти холодних борщів з раками. Розумію, раки для більшості з нас радше екзотика, ніж продукт повсякденного споживання. Та якось дуже спритно ми призвичаїлись все спрощувати, а, повір мені, це не завжди на краще. Гадаю, що і ти, і я не тільки можемо дозволити собі скуштувати те, що готували собі наші предки, — ми мусимо це зробити. Вочевидь, всі підібрані мною рецепти холодників дуже цікаві і мають бути неодмінно використані тобою влітку. Але наприкінці тебе чекає невеличкий сюрприз — цілих два рецепти тих самих холодників з раками.

Борщ холодний з вареним буряком і м'ясом

1 буряк, 1 л води, 1—2 огірки, 150 г вареного м'яса, 1 зварене круто яйце, по пучку зеленої цибулі, зелені петрушки і кропу, сметана, лимонний сік або лимонна кислота, сіль, чорний мелений перець і цукор на смак

Обчищений сирий буряк промий у холодній воді, залий 1 л гарячої води і постав варитись на слабкому вогні. Через 25—30 хв вимкни вогонь і дай відвару остигнути, потім вийми буряк з відвару і наріж його соломкою. Так само подрібни свіжий огірок, варене м'ясо і яйце. Потім додай до суміші дрібно нарізану зелену цибулю, зелень петрушки і кропу та все ретельно перемішай. Після цього залий суміш холодним буряковим відваром, додай лимонний сік або кислоту і цукор на смак, посоли, поперчи і постав у холодильник. Подаочи на стіл, у тарілки поклади сметану.

Борщ холодний із печеними та вареними буряками

2 буряки, 2 картоплини, 1/4 ст. ложки 9 %-го оцту, пучок зеленої цибулі, 2 зварених круто яйця, 1—2 огірки, сіль, цукор, сметана, зелень кропу

Випечи в духовці 1 буряк, а другий — почисть і відвари в підкисленій воді. Печений буряк почисть і разом з вареним наріж соломкою. Окремо відвари обчищену картоплю, наріж її кубиками, з'єднай з буряком, залий відваром з картоплі і буряку і постав у холодне місце. Потім в охолоджену суміш додай дрібно нарізані зелену цибулю, яйця і огірки, посоли, додай цукор на смак і все добре перемішай. Подаючи на стіл, у тарілки поклади сметану і дрібно нарізаний кріп.

Борщ холодний селянський

2 буряки, 2—2,5 л води, 3—4 картоплини, 1 зварене круто яйце, 100 г сухофруктів (яблука, сливи, вишні), 1—2 огірки, 2 ч. ложки цукру, 2/3 ч. ложки 9 %-го оцту, сіль, зелень кропу, пучок зеленої цибулі, сметана

Цей незвичайний борщ добре готувати на початку літа, коли і буряк, і картопля, і огірочки вже з'явилися, а фрукти ще на підході. Але ж у наших хазяйновитих співвітчизників завжди знайдуться залишки торішньої сушки — яблука, сливи, вишні — все піде в діло.

Буряк випечи в шкірці, потім почисть, наріж соломкою, скропи оцтом і залиш на 2—3 години. Сушені фрукти і картоплю, нарізану кубиками, звари окремо до готовності. Овочевий і фруктовий відвари охолоди і з'єднай. В отриману рідину поклади нарізані шматочками варені фрукти, картоплю, буряк, дрібно порізані свіжі огірки, порізані яйця і сметану. Все добре розмішай, посоли, додай на смак цукор і постав у холодильник. Подаючи на стіл, розлитий по тарілках борщ притруси нарізаною зеленою цибулькою і дрібно порізаним кропом.

Борщ холодний із молодою капустою та квасолею

2 буряки, 3—4 картоплини, 100 г капусти, 3 ст. ложки квасолі, 5 склянок хлібного квасу, 100 г зеленої цибулі, 1 зварене круто яйце, 1/2 ст. ложки цукру, 4 ст. ложки сметани

Вимитий буряк відвари в шкірці з додаванням оцту, а коли зварений буряк остигне, почисть його і наріж соломкою.

Обчищену картоплю відвари цілою, а потім остуди і наріж скибочками. Капусту цілим шматком відвари в невеликій кількості води, остуди і наріж тонкою соломкою. Замочену заздалегідь квасолю звари окремо. Підготовлені овочі і квасолю залий хлібним квасом, додай дрібно нарізаний яєчний білок і подрібнені зелену цибулю і кріп. Заправ борщ розтертим з цукром і сіллю жовтком і сметаною та постав у холодильник охолоджуватись.

Борщ холодний роменський

2 буряки, 2 л води, 3—4 картоплини, 300 г капусти, 3 ст. ложки квасолі, 15 г сушених грибів, 1 морквина, 1 цибулина, 1 ст. ложка томату-пюре, 1 ст. ложка соняшникової олії, 1 склянка бурякового квасу, 4 ст. ложки сметани, 1 лавровий листок, сіль, чорний мелений перець і цукор на смак, зелень петрушки і кропу

Цей рецепт цікавий тим, що, ніби готуючи звичайний червоний борщ, насправді ти отримуєш борщ холодний. Буряк випечи в духовці, потім почисть і наріж соломкою. Замочену квасолю відвари і залиш у відварі. Промиті гриби відвари до готовності, потім вийми з бульйону і наріж соломкою. Бульйон проціди і знову доведи до кипіння. У киплячий бульйон поклади нарізану соломкою капусту, а після закипання додай обчищену і нарізану скибочками картоплю. Тим часом моркву і цибулю наріж соломкою, спасеруй на олії, потім додай томат-пюре і трохи потушкуй. Через 10—15 хв після того, як було покладено картоплю, додай у каструлю буряк, варену квасолю разом з відваром, спасеровані овочі з томатом-пюре, підготовлені гриби та буряковий квас і вари ще 5—7 хв. Потім посоли борщ, додай цукор, приправ перцем і лавровим листком.

Через декілька хвилин зніми борщ з вогню, дай йому повністю остигнути, а потім ще трохи охолоди в холодильнику. Подавай борщ зі сметаною і нарізаною зеленню петрушки або кропу.

Борщ холодний із молодого буряку з буряковинням

2 невеликі буряки з бадиллям, 2 огірки, 2 зварених круто яйця, 1,5 л хлібного квасу, 4 ст. ложки сметани, 4 ст. ложки нарізаної зеленої цибулі, сіль, зелень кропу і петрушки

Промитий і обчищений буряк відвари до готовності, вийми, дай остигнути, а тоді наріж соломкою. У киплячий буряковий відвар поклади нарізані шматочками стебла та листя буряку і звари їх до готовності. Потім відвар злий, а масу, що залишилася, остуди. Коли буряковиння остигне, додай підготовлений буряк, обчищені і порізані скибочками свіжі огірки, дрібно нарізану зелену цибулю, зелень кропу і петрушки і залий все хлібним квасом. Перемішай все, посоли і постав у холодильник. Подаючи на стіл, у тарілку з охолодженим борщем поклади 1/4 яйця і ложку сметани.

Моя тобі рада! Навіть якщо ти не на дієті, спробуй замінити в цьому борщі хлібний квас сироваткою або маслянкою.

Борщ холодний із рибою

1 буряк, 1 морквина, 1—2 свіжі огірки, 1 зварене круто яйце, 100 г філе нежирної риби, 400 мл бурякового відвару, невеликий пучок зеленої цибулі, сіль, цукор,

лимонний сік або лимонна кислота, сметана, зелень петрушки і кропу

Буряк почисть і звари цілим, потім відвар проціди і охолоди в холодильнику. Окремо відвари обчищену моркву. Потім буряк, моркву і огірки наріж соломкою, додай нарізане кубиками варене яйце і залий охолодженим буряковим відваром. Відвари шматок риби, остуди його і, якщо треба, відділи м'ясо від кісток. Рибу дрібно поріж і поклади в борщ разом з нарізаною зеленою цибулею. Посоли борщ, заправ лимонним соком або кислотою і цукром на смак. Подаючи на стіл, у тарілки поклади сметану і зелень.

Моя тобі рада! Спробуй відварити рибу не у воді, а на парі. Не лякайся, пароварка тобі не знадобиться. Я навчу тебе одного хитрого способу. Постав на помірний вогонь каструльку з водою — її має бути трохи більше половини каструльки. Зверху на каструльку постав емальовану миску приблизно однакового з каструлькою діаметра. У миску поклади рибу (можна навіть не повністю розморожену), накрий цю споруду кришкою і все. Солити не треба! Коли запахне рибою, перевір її готовність. Повір мені, риба, відварена у такий спосіб, вийде набагато смачнішою, ніж відварена у воді, а головне — вона значно корисніша, бо вариться зовсім без солі.

Борщ холодний із яблуками

1,5 л бурякового квасу, 3 яблука, 2 огірки, 1 склянка сметани, по 4 ст. ложки дрібно нарізаної зеленої цибулі та кропу, сіль

В охолоджений буряковий квас поклади обчищені і нарізані скибочками яблука, обчищені і нарізані свіжі огірки,

дрібно нарізані кріп та зелену цибулю, додай збиту сметану, а потім посоли борщ на смак і добре розмішай. До борщу подай відварену молоду картоплю.

Борщ холодний із солоною рибою та яблуками

300 г солоної тріски, 2 л бурякового відвару, 3 яблука, 2 свіжі огірки, по пучку кропу і зеленої цибулі, сіль

Заздалегідь вимочену рибу очисть від кісток і наріж невеличкими шматочками. Яблука почисть, видаливши серцевину, і наріж невеличкими скибочками. У буряковий відвар поклади шматочки риби, яблука, дрібно нарізані зелену цибулю та кріп, а також варений буряк і обчищені огірки, нарізані соломкою. Посоли борщ та постав охолоджуватись у холодильник.

А зараз хочу запропонувати тобі ті самі обіцяні старовинні рецепти холодників з раками із книги З. Клиновецької, звичайно, в моїй обробці на більш-менш сучасний лад. Ці чудові холодні борщі, які у давнину їли українські селяни, у наш час здаються гідними високої кухні. Можливо, селяни і не могли собі дозволити таку їжу в повсякденні, але у неділю та на свята, що припадають на літні місяці (Трійця, Івана Купала та Спас), гадаю, мали таку нагоду. Проте окрім великої, за нинішніми мірками, кількості раків, нічого надприродного в ці холодники не клали — ті самі огірки, яйця і зелень. Мабуть, воно і слушно, бо чого-чого, а раків у ті часи в українських річках водилося предостатньо. Якщо тобі пощастило жити в такому ж врожайному на раків місці, обов'язково спробуй приготувати ці холодні борщі. Правда, в них бракує таких звичних нам буря-

ків. Втім, хто тобі забороняє їх туди покласти?! Спробуй і так, й інакше — певно, вийде щось на кшталт фірмового сімейного рецепта холоднику з раками. А звідки він взявся — нехай буде нашим с тобою секретом. Обіцяю, що нікому не розкажу!

Холодник з раками (старовинний рецепт)

20 великих раків, 2 л квасу-сирівцю, 5 зварених круто яєць, 10 огірків, 1 ст. ложка оливкової олії, 2 ч. ложки гірчиці, 1/2 склянки сметани, кущик зеленого салату, сіль

Звари раків і почисть їх. Ракові шийки відклади, а ніжки, панцирі і голови подрібни в блендері, додавши трохи квасу-сирівцю і оливкової олії. Потім переклади отриману масу в миску і залий квасом так, щоб вона була ним покрита, добре розмішай і постав настоятись приблизно на 1 годину. Настояний на раках квас проціди через полотняну серветку або дуже густе сито, а ракову масу добре віджми. Проціджений квас перелий у миску. Яйця почисть, відділи білки і дрібно поріж, а жовтки розітри з гірчицею і сіллю, змішай зі сметаною і заправ цією сумішшю квас. Поклади в квас дрібно нарізані огірки, подрібнені білки і крупно порізані ракові шийки, додай нарізане листя салату, перемішай і постав охолодитися в холодильник. Подаючи холодник на стіл, окремо подай дрібно нарізану зелену цибулю або часник.

До речі, зізнаюсь, я узяла на себе сміливість і зменшила кількість раків. В оригіналі цього рецепта З. Клиновецька пропонує узяти їх цілу сотню. Для мене це астрономічне число, і я припустила, що тут вкралась друкарська помилка. Проте, може, я просто не розуміюсь на раках. Тому, якщо у тебе набереться сотня раків, можеш перевірити, так це чи ні.

Холодник наддніпрянський (старовинний рецепт)

5—10 великих раків, 200—300 г відварної або смаженої телятини, по 300 г щавлю і буряковиння, 2 л квасу-сирівцю або хлібного квасу, 5 зварених круто яєць, 10 огірків, 1/2 склянки сметани, пучок зеленої цибулі, зелень кропу і естрагону, сіль

Звари раків, почисть їх і відклади ракові шийки. Відвари в підсоленій воді до м'якості щавель і молоде бурякове листя. Потім відкинь їх на сито, обдай холодною водою, а після цього протри через сито або подрібни в блендері і постав у холодильник. Коли зелена маса охолоне, розведи її квасом, додай дрібно нарізані огірки і зелену цибулю, а також зелень кропу і естрагону (тархуну). Після цього поклади дрібно нарубані яйця і нарізані шматочками телятину і ракові шийки, заправ холодник сметаною, посоли його і постав у холодильник. Подавай холодник на стіл зі шматочком льоду.

Моя тобі рада! Якщо тобі шкода викидати те, що зосталося від раків (голови, ніжки і панцирі), спробуй використати їх, як описано в попередньому рецепті, або зроби з них ракове масло, яке ти зможеш використовувати для приготування соусів або намазувати на бутерброди. Отже, панцирі раків почисть і добре промий, потім підсуши та розтовчи в ступці або змели в кавомолці. Визнач об'єм отриманого порошку за допомогою склянки і нею ж відміряй вершкове масло, взявши його вдвічі менше. Розпусти масло в сотейнику на слабкому вогні, потім всип туди порошок з панцирів і продовжуй нагрівати, постійно помішуючи масу, щоб вона не пригоріла. Роби це доти, поки маса не набуде темно-червоного кольору. До речі, можеш додати трохи томатної пасти для поліпшення кольору і смаку. Тоді проціди масу через серветку в скляну банку і дай їй застигнути.

Хлопці-молодці вареники та їхні подружки галушки

ВАРЕНИКИ

Неможливо уявити український стіл без вареників. Ця одна з найпоширеніших і найулюбленіших страв в Україні давно отримала інтернаціональний статус — у наш час українські вареники знають і люблять у багатьох країнах світу. Але для наших предків вареники були не просто їжею. У повсякденному меню українського селянина вареники зустрічалися нечасто, вони були прикрасою недільного і святкового столу. Вареники обов'язково готували для урочистих трапез на весіллях, хрестинах, поминках, на храмові свята, їх варили на толоку і обжинки. На Масляну (особливо в Сиропусний тиждень) вареники з сиром і сметаною були для українців основною їжею. Їли, звичайно, і млинці та оладки, але вареникам все ж таки віддавали перевагу. До речі, у давнину вареники символізували продовження роду. Саме тому дівчата-дружки на другий день весілля приносили вареники молодій. Брали з собою вареники і жінки, що йшли відвідати подругу-породіллю. Вручаючи цей нехитрий дарунок молодій матері, подруги приказували: «Щоб повна була завжди, як вареник». Існувало і безліч інших народних обрядів, вірувань і навіть ворожінь, які були пов'язані з варениками з сиром. Можливо, саме цим і пояснюється така велика любов українців саме до цього виду вареників.

Готували тоді вареники, як і зараз, з прісного тіста. Зазвичай тісто для вареників робили з пшеничного, житнього, гречаного борошна, або з борошняної суміші. Замішували тісто зазвичай на сироватці з яйцем. Начинка вареників могла бути пісною або скоромною залежно від релігійного календаря. Для начинки, крім сиру, використовували смажену ка-

пусту, варену товчену картоплю, мак, калину, вишні й інші ягоди, яблука, варені і товчені сухофрукти (сушку), варену квасолю, горохове пюре, каші з пшона або гречки і навіть борошно. Борошняна начинка була типовою для Полтави і південної Чернігівщини. Для неї нарізане сало підсмажували до такого стану, коли воно вже перетворюється на сухі жовті шкварки. Тоді в киплячий смалець потроху починали додавати борошно, постійно розмішуючи його. Робили це доти, поки борошно цілком не вбирало в себе смалець. Отриману таким чином масу називали «засмажкою». Її охолоджували і начиняли нею вареники, які називалися «Вареники з піском». Поширеною пісною начинкою була так звана вурда (урда, гурда), яку готували зі злегка підсмаженого конопляного насіння. Їли тоді вареники, поливаючи розтопленим маслом або витопленим з сала жиром разом з підсмаженою на ньому цибулею. До вареників з сиром, фруктами або ягодами подавали сметану або ряжанку, а запивали їх холодним свіжим або кислим молоком.

Цікаво, що для наших прапрабабусь приготування вареників не завжди було тривіальною домашньою роботою. Найчастіше це був гарний привід зібрати подруг і перетворити досить трудомісткий для однієї людини процес на досить приємне проведення часу. Виглядало це, як така собі своєрідна вечірка-посиденьки, під час якої жінки або дівчата, що зібралися, разом замішували тісто, разом ліпили вареники і разом їх їли, супроводжуючи все це піснями й іншими розвагами. Частіше за все подібні посиденьки влаштовували на Масляну або навесні з появою першої придатної в їжу зелені. У дні Великого посту, що припадає саме на цей час, перша зелень була чудовою вітамінною добавкою до начинки пісних вареників, які зазвичай готували із залишків припасів — квашеної і свіжої капусти, сушених грибів, картоплі і цибулі. Укотре дивуюсь мудрості

простого народу — його геніальному умінню суміщати приємне з корисним. Гадаю, такі, як зараз прийнято говорити, паті з етнографічним нахилом і пригощанням справжніми українськими варениками могли б стати модними й у наш час. А що?! Зібралися, попрацювали, поспівали, поїли, потанцювали. Тут тобі і сумісна творча активність, і художня самодіяльність, і спілкування за інтересами, і заняття фітнесом, і груповий сеанс трудової терапії. І все це, ще не враховуючи цілком здорової їжі, яка при такому розкладі не примусить нас завтра шкодувати про злочинне порушення дієти і засмучуватися про тисячі нерозтрачених кілокалорій. Не зайвим буде згадати про справжні і смачні, бо зроблені власними руками, а не куплені в супермаркеті, вареники і тим, для кого сімейні цінності стоять на чолі всіх життєвих пріоритетів. Що нам коштує вибрати недільну днинку, зібратися нарешті всією сім'єю, наліпити купу вареників, а потім дружно зжерти їх?! Таке сімейне свято вареників просто повинно стати доброю сімейною традицією, і хоча б кілька разів на рік об'єднувати за обіднім столом вічно зайнятих членів великих сімей. Проте все це лише ідеї, а щоб утілити їх у життя і домогтися успіху, самого бажання замало — треба знати деякі секрети.

Головні секрети успіху справжніх українських вареників

ЯК ЗАМІСИТИ ТІСТО ДЛЯ ВАРЕНИКІВ

Тісто для сучасних вареників, як і раніше, готують прісне, зазвичай із пшеничного борошна з додаванням води або молока, яєць та солі. Борошно треба брати якомога тоншого помелу і не надто сухе, щоб вареники не розварювалися. Можна додати в тісто і цукру, особливо для вареників із со-

лодкою начинкою. Крім того, досвідчені кулінари радять для поліпшення смаку додавати в тісто для вареників трохи розтопленого вершкового масла. До речі, у своїй книзі «Страви й напитки на Україні» З. Клиновецька дає рецепт тіста для вареників з сиром, до складу якого теж входить «крапелька масла». Власне кажучи, *приготувати прісне тісто для вареників можна двома способами:*

Спосіб 1 (холодний). *Тобі буде потрібно: 600 г борошна, 1 склянка молока або води, 3 яйця, 40 г розтопленого вершкового масла, 1 ч. ложка солі.* Для цього тіста воду краще брати холодну, навіть крижану. Це сприяє утриманню вологи, внаслідок чого тісто довше не висихає і через це краще склеюється при ліпленні вареників. Отже, просіяне борошно насип гіркою, зроби в ній заглиблення, вилий у нього холодне молоко або воду, вбий яйця, додай сіль (якщо хочеш, можеш додати 1 ст. ложку цукру) та розтоплене вершкове масло і швиденько замісити тісто середньої густини — дуже густе тісто важко розкачувати і з нього потім важко виліпити вареники. Для більш прісного тіста *на 3 склянки пшеничного борошна візьми від 1/2 до 3/4 склянки води, 2 яйця і 1/2 ч. ложки солі.*

До речі, З. Клиновецька для прісного тіста пропонує 1,5 склянки пшеничного борошна замісити з 1 яйцем, крапелькою розтопленого масла і 1/2 склянки холодної води, яку радить додавати потроху.

Зверни увагу! Коли ти замішуватимеш таке тісто для вареників з ягодами або фруктами, збільш кількість яєць (бажано удвічі), зменшивши при цьому кількість води. Це дозволить тобі отримати більш міцне та еластичне тісто.

Спосіб 2 (тепловий). *Тобі буде потрібно: 3 склянки пшеничного борошна, 1 яйце, 2/3 склянки води, 1/2 ч. ложки солі.* Спочатку 1/10 частину узятого за рецептом борошна завари окропом (взявши третину від загального об'єму необхідної

води) — це покращує набухання клейковини. Заварене борошно ретельно перемішай, додай решту борошна і води (кімнатної температури), яйця та сіль і заміси тісто так, щоб воно було однорідним, еластичним за консистенцією і легко відставало від рук. Після цього поклади тісто в миску, накрий рушником і залиш його постояти протягом 40 хв для визрівання. Вареники, приготовлені з такого тіста, називають заварними.

До речі, можна замісити заварне тісто і з додаванням рафінованої соняшникової олії. Такі вареники довше зберігаються.

Зверни увагу! Для українців вареники були і є не тільки просто смачною та поживною, а й обрядовою стравою, яку зазвичай готували і подавали на стіл у Святвечір як одну з обов'язкових традиційних дванадцяти пісних страв. Враховуючи цей факт, гадаю, варто приділити трохи уваги пісному варіанту тіста для вареників.

Тісто для пісних вареників готують тепловим способом, але без яєць і трохи інакше, ніж звичайно. Для цього тіста підсолену воду доведи до кипіння і обережно влий її в просіяне пшеничне борошно, постійно помішуючи суміш ложкою. Потім виміси тісто до однорідності, накрий його рушником і дай йому дозріти протягом 30—35 хв.

Окрім більш звичного для нас тіста з пшеничного борошна, раніше українські вареники робили, та й у наш час подекуди роблять із тіста, приготовленого з гречаного борошна або сумішей: гречано-пшеничної і кукурудзяно-пшеничної. Як зробити таке тісто і з якою начинкою прийнято готувати в такі вареники, ти дізнаєшся із відповідних рецептів, поміщених нижче.

Зверни увагу! Замішане будь-яким із наведених вище і нижче способів з будь-якого борошна тісто обов'язково накривай рушником, причому як наприкінці замісу, так

і в процесі подальшої обробки. Навіть якщо ти плануєш одразу ж ліпити свої вареники, зауваж, що тісто тобі доведеться обробляти по частинах, а потім ще й ліпити вареники. І поки ти будеш возитися з однією його частиною, решта тіста почне «завітрюватись», тобто її поверхня підсохне і вкриється скориночкою. З такого тіста тобі буде набагато важче виліпити вареники.

ЯК ОБРОБИТИ ТІСТО І ЗЛІПИТИ ВАРЕНИКИ

Традиційно українські вареники мають форму півмісяця. Отримати її ти можеш дуже легко — зліпивши краї круглих коржиків варениць. Втім, *зробити вареники у формі півмісяця можна двома способами:*

Спосіб 1. Приготовлене тісто розкачай у пласт. Його товщина залежить від виду начинки. Для вареників з сиром, картоплею, м'ясом, печінкою й іншою подібною начинкою розкачуй тісто завтовшки 1—1,5 мм, а для вареників із вишнями, фруктами і ягодами — товстіше. З розкачаного тіста виріж склянкою круглі коржики. На середину кожного з них поклади 1 ч. ложку начинки (рецепти приготування начинок шукай нижче), потім візьми коржик у ліву руку, а правою з'єднай і зліпи напівкруглі краї (якщо ти шульга, роби все навпаки). У цього способу є один істотний недолік — після того, як варениці вирізані, залишається купа обрізків, які треба знову розкачувати і обробляти. І так майже до нескінченності.

Спосіб 2. Цим способом користувалися ще наші прапрабабці, а мене його навчила моя російська бабуся, яка дуже вправно готувала українські вареники. Отже, готове тісто розріж на невеликі шматки однакового розміру. Кожний з них по черзі розкачай долонями у вигляді ковбаски діаметром 2—3 см, потім наріж цю ковбаску

на шматочки завширшки 2—3 см. Кожен шматочок умочи обома зрізами в борошно, одразу ж приплюскуючи їх рукою, а потім розкачай їх качалкою в тонкі кружальця. Далі чини з ними так, як описано в способі 1. Користуючись цим способом, звичайно, складніше домогтися абсолютно однакового розміру вареників, але перевага його очевидна — так не залишається ніяких обрізків.

Зверни увагу! Начинку для вареників укладай точно в центр кожного кружальця тіста, причому не більше 1 ч. ложки, щоб вареник не переповнився і тісто не дуже натягувалось, коли ти станеш ліпити вареник. Це оптимальна кількість начинки, яку ти зможеш запхати в кружечок тіста такого розміру, не порвавши його або не розтягнувши. Навіть якщо ти одразу ж заліпиш шматочком тіста розрив, це тобі не допоможе і призведе до того, що твій «поранений вареник» розірветься під час варіння і начинка з нього все одно вивалиться. Проте вареник може розірватись і в місці, де його було зліплено (це називається гребінець вареника). А щоб цього не сталося, добре заліплюй гребінець, та не прагни зробити його товстішим за основний шар тіста вареника, інакше він погано провариться і вийде грубим на смак.

Зверни увагу! Зроблені будь-яким зі способів вареники одразу ж укладай на тацю або обробну дошку, посипану борошном. Так твої вареники в цілковитій безпеці зможуть дочекатися моменту відправки в каструлю з окропом — борошно не дасть тісту розкиснути, а варенику приклеїтися до місця, на яке ти його покладеш. Але довго вони так не протримаються, так що поквапся з ліпленням інших. Якщо ж ти плануєш відкласти варіння вареників на потім, постав їх разом з тацею чи дошкою в морозилку — так буде надійніше. Передбачаючи твоє резонне питання про те, чом би не поставити вареники просто в холодильник, відразу

поясню: у холодильнику вони ще швидше почнуть розкисати, адже там сиро, а в морозилці, навпаки, тісто затужавіє і вареники буде легше зняти з таці або дошки.

Моя тобі рада! Коли ти навчишся достатньо спритно і якісно ліпити вареники, почни освоювати спосіб, який називається «кіска», хоча насправді, більше він схожий на джгутик. Для цього спочатку заліпи вареник звичайним способом, а потім ще раз пройдися по його гребінцю, заминаючи тісто короткими рухами великого і вказівного пальців правої руки вліво і вниз, ніби закручуючи його і формуючи щось подібне до джгутика. Такі вареники виглядають апетитнішими і менше розварюються. Звісно, якщо ти шульга, роби все це навпаки.

ЧИ МОЖНА ЗРОБИТИ ВСЕ ЦЕ ШВИДШЕ?

Не у всіх і не завжди є час на традиційні способи обробки тіста, а вареників все одно хочеться. Збігати до найближчого супермаркету і купити пачку заморожених сіреньких потвор, начинених незрозуміло чим, — не вихід. Вихід в іншому. Можна трохи спростити процес обробки тіста і навіть поєднати його з ліпленням вареників. Правда, тоді це будуть не зовсім українські вареники. Та, коли дуже хочеться вареників, треба скоріше їх готувати, а не піддаватись нападу квасного (у цьому разі вареничного) патріотизму. Для того, *щоб прискорити процес появи на світ вареників, я знаю цілих два з половиною способи:*

Спосіб 1. Він полягає в тому, що вареники можуть бути не тільки традиційної напівкруглої форми, але й трикутними. Для цього підготовлене тісто розкачай у вигляді прямокутника або квадрата завтовшки 1—1,5 мм. Потім гострим ножем (перед початком роботи і періодично в процесі опускай його кінчик у борошно) розріж тісто

на квадратики розміром 5×5—7×7 см. У центр кожного квадратика поклади начинку, а потім з'єднай два протилежні кути так, щоб вареник мав вигляд трикутника, а тепер зліпи сторони цього трикутника.

Спосіб 2. Ще швидше можна зробити вареники, скориставшись способом, яким італійці зазвичай роблять свої равіолі (це щось на кшталт італійських вареників). Розділи все тісто на дві частини і розкачай їх у вигляді однакових квадратів або прямокутників завтовшки 1—1,5 мм. Потім змасти тісто сумішшю яйця з молоком або водою. Тупою стороною ножа розділи пласт тіста на однакові квадрати зі стороною 6—7 см. У центр кожного квадрата поклади порцію начинки. Коли начинка буде розкладена, накрий її другим пластом тіста. Після цього обережно натисни пальцями на тісто навкруги «горбочків» з начинкою всередині, а потім розріж тісто на квадрати, користуючись звичайним, а краще фігурним ножем для піци (і той, і інший перед роботою треба занурювати в борошно). Можна зробити ці вареники і круглої форми за допомогою склянки або металевої виїмки для печива, але тоді залишаться обрізки, а це додасть тобі зайвої мороки.

До речі, судячи з кулінарних книг, які потрапляли до моїх рук, обома цими способами часто користуються спритні закарпатські кулінари.

Спосіб для ледачих. Це та сама таємнича половинка. Я не стала надавати їй статусу одного зі способів прискорення процесу приготування вареників. Досить з нього і половинки такого високого звання. Адже стосується цей спосіб лише вареників із сиром, а це лише мала дещиця у розмаїтті українських вареників. Хоча, якщо вдуматись, «ледачі» вареники по суті своїй варениками не є. За технологією приготування вони ближчі до не менш ледачої традиційної української страви — галушок. Якщо не віриш,

знайди трохи нижче рецепти їх приготування. Деякі з них — типові «ледачі» вареники.

«Ледачі» вареники: 300 г сиру розітри або пропусти через м'ясорубку; продовжуючи розтирати, додай 1—2 сирі яйця, 3 ст. ложки борошна, 1 ч. ложку цукру, 2 ч. ложки розм'якшеного вершкового масла, посоли на смак і все ретельно перемішай. Сирне тісто виклади на дошку, посипану борошном, розкачай його в пласт завширшки 3—4 см і завтовшки 1 см, потім наріж його на смужки завширшки 1 см. Вари і подавай «ледачі» вареники так само, як і звичайні вареники з сиром (рецепт шукай нижче).

Моя тобі рада! Спробуй приготувати «ледачі» вареники способом, яким користувалася моя бабуся, а зараз користуюся і я. Для цього від вже замішаного сирного тіста відріж шматок і скачай з нього ковбаску завтовшки приблизно як твій палець (а краще ще тонше), потім гострим ножем розріж її навкоси на однакові шматочки. Роби так, поки не закінчиться тісто, а потім звари свої «ледачі» вареники. Цю страву моя бабуся називала «дамські пальчики» і подавала з розтопленим вершковим маслом та сметаною, а іноді ще присипала їх цукром. Я ж полюбляю додавати в тісто для своїх «ледачих» вареників родзинки. Можеш і ти спробувати.

ЯК ВАРИТИ Й ПОДАВАТИ ВАРЕНИКИ І ВАРЕНИЦІ

Під час варіння вареникам не має бути тісно, тому тобі знадобиться велика, краще низька, каструля з широким дном. Наповни її водою, додай сіль (з розрахунку 1 ч. ложка солі на 3 склянки води) і доведи воду до кипіння. Коли вода трохи покипить, обережно опусти в неї вареники. Краще класти їх у воду по одному або по два, і робити це треба швидко. Коли вода знову закипить, прикрути вогонь і при помірному кипінні вари вареники, поки вони не спливуть на по-

верхню води. Зазвичай на це потрібно 8—10 хв (залежно від начинки). Виринаючи на поверхню води, тобто зварені, вареники обережно виймай з каструлі шумівкою, даючи воді стекти. Подальші твої дії напряму залежать від того, якою начинкою були наповнені твої вареники.

Вареники з сиром, м'ясом, капустою, картоплею, грибами, печінкою й іншою подібною начинкою прийнято подавати гарячими. Тому, вийнявши такі вареники з окропу, поклади їх у глибоку підігріту миску, полий розтопленим вершковим маслом і кілька разів легенько струсни, щоб вони змастилися маслом і не прилипали один до одного. Подавай такі вареники, поки вони не остигли, бо остиглі, вони стають несмачними. А ось з чим їх подавати, залежить від начинки, і про це ти дізнаєшся з відповідних рецептів, які зможеш відшукати трохи нижче.

Солодкі вареники з вишнями, сливами, яблуками, маком, повидлом або ягодами, навпаки, прийнято подавати холодними. Тому після варіння обережно вийми їх із води і розклади на рушнику поодинці, щоб вони остигли. Солодкі вареники зазвичай подають на стіл зі сметаною, цукром, медом або ягідним сиропом.

Зверни увагу! Якщо трапиться, що кількість заготовлених коржиків-врениць виявиться занадто великою і на всі їх у тебе не вистачає начинки, це не біда, а радше навпаки — тобі випало щастя приготувати одразу дві страви. Ці варениці ти також можеш зварити разом із варениками, а ще краще окремо. Зварені варениці полий розтопленим вершковим маслом і подай, посипавши цукром. Так завжди їх готувала моя бабуся, і, зізнаюся, у дитинстві ці варениці були одною з моїх найулюбленіших страв. Ще зварені в окропі варениці можна підсмажити на маслі чи олії. У такий спосіб наші прапрабабці готували так звані буцики (рецепт шукай нижче).

Моя тобі рада! Готуючи вареники, спробуй наслідувати приклад моєї бабусі, яка була великою вигадницею. Коли в неї залишались кружальця тіста, вона не залишала їх у тому ж вигляді, а прагнула зробити з них будь-які більш принадні фігурки — квіти, бантики. Такі симпатичні вареники і їсти смачніше, особливо малюкам, які радо допомагають ліпити вареники, але не всі вони потім люблять їх їсти. Інша річ — фігурні вареники з цукром або варенням!

Кращі рецепти українських вареників для сімейних обідів і вечірок у стилі «етно»

Найпоширенішими і найулюбленішими видами вареників, особливо типовими для всіх областей України, по праву можна вважати вареники з сиром або з вишнями. Проте, як і їхні предки, сучасні українці готують свої улюблені вареники і з безліччю інших начинок, таких як м'ясо, печінка з салом, лівер, картопля відварна, картопля з грибами, капуста свіжа тушкована, капуста квашена тушкована, капуста з грибами, квасоля з грибами, гриби, полуниця, черешні, сливи свіжі, сливи сушені, яблука, мак. Цікаво, що деякі з рецептів, які дійшли до нас зі стародавніх часів, залишилися практично незмінними десь із початку минулого сторіччя, інші, навпаки, виявились дещо підкоректованими часом. Однак я хочу запропонувати тобі і ті, й інші. Вибирай і готуй вареники на свій смак. Тільки маю попередити, що в рецептах вареників з прісного пшеничного тіста я переважно дала лише спосіб приготування начинки, бо про інше ти вже знаєш все і навіть трохи більше (способи приготування тіста та варіння вареників ми вже проходили трохи вище). А от рецепти вареників з інших видів тіста, а також рецепти із дещо специфічними прийомами приготування я подала повністю. Май це, будь ласка, на увазі!

Буцики (старовинний рецепт)

Заміси прісне тісто на воді (шукай вище), але в процесі замішування додай у нього трохи соди. Готове тісто тонко розкачай, розріж на квадратики і зліпи у кожного з них два протилежні кутики. Звари отримані буцики в підсоленому окропі, а коли спливуть, відкинь на сито і дай воді стекти. Після цього обсмаж їх на вершковому маслі або олії. Подавай буцики зі сметаною або медом.

До речі, можна приготувати буцики інакше. Для цього обсмаж їх на олії разом з дрібно нарізаною цибулею і подай гарячими, поливши олією, в якій вони смажились разом зі смаженою цибулею.

Вареникі кукурудзяні з салом і цибулею по-закарпатськи

3 ст. ложки кукурудзяного борошна, 4 ст. ложки пшеничного борошна, 1 яйце, 1/2 склянки молока, 100 г сала, 1,5 цибулини, сіль

З кукурудзяного і пшеничного борошна, яйця, молока і солі заміси круте тісто. Готове тісто розкачай у пласт завтовшки 3—4 мм, наріж його ромбами (2 х 3 см) і звари їх у підсоленій воді до готовності. Дрібно нарізану цибулю підсмаж разом з нарізаним кубиками салом. Перед тим, як подавати гарячі вареникі на стіл, обережно змішай їх з підсмаженою цибулею і шкварками.

Вареники з сиром

Вареники з сиром — одна з тих особливих страв, яку кожна господиня робить по-своєму. Дехто любить, щоб на-

чинка була солодкою, інші, навпаки, віддають перевагу солоній.

Для солодкої начинки: 500 г сиру, 2 ст. ложки цукру, 1 яєчний жовток, 1 ст. ложка розм'якшеного вершкового масла, 1/2 ч. ложки солі; або 500 г сиру, 1—2 ст. ложки сметани, 1—2 яєчні жовтки, 1 ст. ложка цукру, 1/2 ч. ложки солі

Для солоної начинки: 500 г сиру, 1—2 яєчні жовтки, 3,5 ст. ложки сметани, 1—2 ч. ложки солі

Свіжий, віджатий через марлю сир пропусти через м'ясорубку або протри через сито, потім розітри його з жовтками і розтопленим маслом або сметаною, додай сіль та цукор (для солодкої начинки) і все ретельно перемішай. Приготуй з цією начинкою вареники і подай їх гарячими. Вареники з солодкою начинкою полий розтопленим вершковим маслом і подай зі сметаною, фруктовим сиропом або медом. Вареники з солоною начинкою подай, поливши гарячим витопленим з сала жиром і смаженими шкварками.

Зверни увагу! Ти, звичайно, можеш покласти в сирну начинку не тільки жовтки, але й білки. Але май на увазі, що вони зроблять її смак більш грубим. І ще одне. Розтираючи сир для солодкої начинки, ні в якому разі не додавай у нього цукор першим (краще зробити це в самому кінці). Від цукру сир починає поводитися украй непристойно — з нього моментально відтоплюються залишки сироватки, в результаті начинка виходить більш рідкою. Щоб уникнути цього, спочатку розітри сир з маслом і жовтками.

Моя тобі рада! Якщо вже зварені вареники з сиром залишаться, не переживай — завтра ти зможеш зробити їх ще більш смачними, обсмаживши на вершковому маслі. Причому масла додавати не треба, бо його і так достатньо

на самих варениках. Вийдуть вони рум'яними, хрусткими та ще більш апетитними. Це варто спробувати!

Вареники з гречаного та пшеничного борошна з сиром

Для тіста: 1,5 склянки гречаного борошна, 1,5 склянки пшеничного борошна, 1 склянка молока або води, 1 ст. ложка цукру, 1 яйце, щіпка солі

Для начинки: 800 г сиру, 1/2 склянки цукру, 2 яйця, щіпка солі

Пшеничне і гречане борошно просій, змішай, додай молоко або воду, цукор, яйця і сіль і заміси прісне тісто. Потім розкачай тісто в пласт завтовшки 1—1,5 мм, а далі готуй, як звичайні вареники з сиром. Подаючи на стіл, полий вареники розтопленим вершковим маслом і окремо подай сметану.

Вареники з гречаного борошна з сиром

Для тіста: 2 склянки гречаного борошна, 1/2 склянки молока або води, 1 яйце, 1/2 ч. ложки солі

Для начинки: 600 г сиру, 1/3 склянки цукру, 1 яйце, сіль

В кипляче молоко або воду всип сіль. Потім запар киплячою рідиною гречане борошно і добре розітри суміш ложкою. Коли суміш стане однорідною і трохи остигне, додай у неї яйце і знову розмішай до однорідності. Залиш тісто для визрівання і приготуй начинку, як для звичайних вареників з сиром. Ліпи вареники, не розкачуючи тісто, а просто руками. Спочатку, узявши шматочок тіста, сформуй з нього тонкий коржик, потім поклади в центр начинку і зліпи краї коржика. Відварюй вареники, як завжди. Подай

їх гарячими, поливши гарячим розтопленим маслом, а окремо подай сметану.

До речі, подібний до цього рецепт я знайшла в книзі З. Клиновецької, тільки в її час ці вареники готували з солоною сирною начинкою. Тобі, мабуть, буде цікаво, що саме такі вареники з сиром були одним з традиційних частувань на Масляну.

Вареники кукурудзяні з сиром по-закарпатськи

Для тіста: 1 склянка кукурудзяного борошна, 2 склянки пшеничного борошна, 1/2 склянки води, 2 ч. ложки солі, 1,5 ч. ложки цукру, 2 яйця
Для начинки: 800 г сиру, 1/2 склянки цукру, 2 яйця

В теплій воді розчини сіль і цукор, додай яйця й розмішай. Продовжуючи розмішувати, всип просіяне кукурудзяне борошно, змішане із пшеничним, і заміси круте тісто. Дай тісту постояти 25—30 хв, а тим часом приготуй начинку. Для начинки пропусти сир через м'ясорубку, розітри його з яйцем, додай цукор і розмішуй начинку до його повного розчинення. Приготуй вареники звичайним способом. Готові вареники подавай на стіл зі сметаною, поливши розтопленим вершковим маслом.

Вареники з картоплею і сиром по-закарпатськи

Для начинки: 400 г відвареної картоплі, 150 г сиру, 1 цибулина, 1 ст. ложка вершкового масла або смальцю, чорний мелений перець, сіль

Відварену картоплю разом з сиром пропусти через м'ясорубку. Потім змішай їх з підсмаженою дрібно нарізаною

цибулею, посоли, поперчи і використай для начинки вареників, приготовлених звичайним способом. Звари вареники, як зазвичай. Готові вареники подавай на стіл, поливши розігрітим вершковим маслом або гарячим жиром, витопленим з сала, разом зі шкварками.

Вареники з сиром, запечені в горщиках

Для начинки: 600 г сиру, 1 яйце, 1/3 склянки цукру, сіль
Для горщиків: 200 г сиру, 1 яйце, 1/2 склянки сметани, 1—2 ст. ложки цукру, 50 г вершкового масла

Приготуй звичайні вареники з сиром (рецепт шукай вище). Готові вареники, пересипаючи сиром, уклади в порційні керамічні горщики. Потім полий вареники розтопленим вершковим маслом і сумішшю зі збитого з цукром і сметаною яйця. Закрий горщики кришкою або заліпи залишками прісного тіста і постав у розігріту духовку приблизно на 20—30 хв. Подавай запечені вареники гарячими прямо в горщиках.

До речі, подібний рецепт приготування вареників популярний в Ужгородській області. Але там цю страву готують трохи інакше. По-перше, тісто для ужгородських вареників замішують з величезною кількістю яєць і дещицею дріжджів (на 1,5 склянки пшеничного борошна беруть 6 яєць і 10 г дріжджів). По-друге, в сирну начинку також кладуть дуже багато яєць (6 яєць на 250—300 г сиру) і всього 2 ч. ложки цукру. Ще туди додають подрібнені чорнослив і волоські горіхи. Ліплять там вареники теж інакше. Тонко розкачане тісто розрізають на квадрати розміром 7 х 7 см, потім розкладають начинку, ліплять вареники трикутної форми і залишають їх на деякий час, щоб вони підійшли. Після цього вареники варять звичайним спо-

собом. Готові вареники укладають у порційні горщики, поливають розтопленим вершковим маслом і сметаною, змішаною з цукром, посипають подрібненими волоськими горіхами і запікають у духовці. Гадаю, виходить дуже смачно. Проте на мій збочено-дієтичний смак, надто вже ситно. Хоча ідея підмісити до сирної начинки чорнослив і горіхи мені дуже і дуже імпонує. Раджу узяти цей прийомчик на озброєння!

Вареники з картоплею

Для начинки: 400 г відвареної картоплі, 100 г моркви, 1—2 цибулини, 1 ст. ложка вершкового масла, олії або смальцю, чорний мелений перець, сіль

Відварену картоплю розімни. Дрібно нарізані моркву і цибулю підсмаж і змішай з розім'ятою картоплею, посоли, поперчи і добре розмішай. Приготуй прісне тісто для вареників, замість води використовуючи кефір. Далі готуй вареники, як завжди. Подай їх, поливши гарячим маслом, краще зі смаженою цибулею, а окремо подай сметану.

До речі, якщо ти готуєш ці вареники в пісний день, підсмажуй цибулю на олії і не подавай сметани.

Вареники заварні з картоплею і салом

Для тіста: 3 склянки борошна, 1 склянка води, 3 яйця, 2 ч. ложки солі
Для начинки: 6 картоплин, 150 г сала, 2 цибулини, зелень, чорний мелений перець, сіль

Приготуй заварне прісне тісто тепловим способом (шукай вище спосіб 2). Поки тісто дозріває, відвари картоплю

і розімни її. Сало дрібно наріж, підсмаж із дрібно нарізаною цибулею. Перемішай картоплю зі смаженими цибулею та салом, посоли і поперчи. Приготуй вареники у звичайний спосіб. Подавай їх зі шкварками.

Вареники пісні з картоплею і грибами

Для начинки: 600 г картоплі, 2 цибулини, 50 г сухих грибів, чорний мелений перець, сіль, олія за потребою

Сухі гриби відвари і дрібно наріж. Картоплю відвари, розімни або подрібни в блендері. Дрібно нарізану цибулю підсмаж на олії. Трохи цибулі лиши на сковороді, а решту змішай з картоплею і грибами. Посоли начинку, поперчи і приготуй з нею вареники із пісного прісного тіста (рецепт шукай вище). Подай вареники, поливши їх підігрітою олією і притрусивши залишком підсмаженої цибулі.

Вареники зі свіжими грибами

Для начинки: 1 кг свіжих грибів, 2 цибулини, 1/3 склянки соняшникової олії, 60 г мелених сухарів, зелень петрушки і кропу, чорний мелений перець, сіль

Свіжі гриби почисть, добре промий і дрібно поріж. Дрібно нарізану цибулю обсмаж на олії, додай до неї подрібнені гриби і продовжуй смажити, поки не випарується вся рідина. Після цього додай до них мелені сухарі, чорний мелений перець, сіль, дрібно нарубану зелень петрушки і кропу і добре все перемішай. Використовуй цю начинку для приготування вареників зі звичайного прісного тіста. Готові вареники подавай холодними, заливши підсоленим кислим молоком або сметаною.

Вареники із сухими грибами

Для начинки: 100 г сухих білих грибів, 2 цибулини, 2 ст. ложки вершкового масла, чорний мелений перець, сіль

Замочені гриби відвари, потім пропусти через м'ясорубку і змішай з дрібно нарізаною і підсмаженою на маслі цибулею, потім посоли суміш і поперчи. З цієї начинкою приготуй вареники зі звичайного прісного тіста. Подаючи вареники на стіл, полий їх розігрітим вершковим маслом.

Вареники з грибами (старовинний рецепт)

Для начинки: 200 г сухих грибів, 2 цибулини, 2 ст. ложки натертої на тертці черствої булки, чорний мелений перець, сіль, вершкове масло за потребою

Цей рецепт я взяла із книги З. Клиновецької. Відвари гриби і дрібно поріж. Цибулю почисть, поклади, не розрізаючи, у миску з маслом і постав у нагріту духовку. Коли цибулини стануть м'якими, подрібни їх. Змішай цибулеве пюре з грибами і натертою на тертці булкою, посоли суміш, поперчи, додай трохи грибного бульйону, перемішай все і постав трохи потушкуватись під кришкою. Приготуй найпростіше тісто для вареників на воді. Потім тонко розкачай його і зроби маленькі варенички з грибною начинкою. Зварені в окропі вареники подай гарячими, поливши розтопленим вершковим маслом.

Вареники з капустою

Для начинки: 4 склянки квашеної капусти (або 1 кг свіжої), 2—3 цибулини, 1 морквина, 1 корінь петрушки,

1,5 ст. ложки томату-пюре, 2 ст. ложки соняшникової олії, 1—2 ч. ложки цукру, чорний мелений перець, сіль

Свіжу капусту тонко нашаткуй, а квашену поріж якомога дрібніше. Подрібнену капусту потушкуй з 1 ст. ложкою олії, потім з'єднай її з окремо спасерованими на олії дрібно нарізаними петрушкою, морквою і цибулею, додай перець, цукор і сіль на смак і знову потушкуй так, щоб капустяний фарш трохи підсохнув. Поки начинка остигає, приготуй звичайне прісне тісто. Зроби з нього вареники з капустяною начинкою. Готові вареники подай з підсмаженою цибулею, поливши олією, на якій вона смажилась.

Вареники з квасолею і грибами

Для начинки: 1—1,5 склянки квасолі, 100 г сухих грибів, 2—3 ст. ложки топленого сала або олії, 2—3 цибулини, червоний мелений пекучий перець, сіль

Квасолю відвари, розімни її, пропусти через м'ясорубку або подрібни блендером. Гриби відвари і дуже дрібно поріж. Квасоляне пюре розітри з підсмаженою на салі або олії дрібно нарізаною цибулею і подрібненими грибами. Приправ суміш червоним перцем і посоли на смак. Приготуй прісне тісто, зроби вареники, відвари їх і подай, поливши розтопленим салом, можна зі смаженою цибулею.

До речі, дуже схожий я зустрічала в книзі З. Клиновецької, а що ще цікавіше, на Гуцульщині готують точно такі ж вареники, але начинку для них там приправляють не червоним, а чорним меленим перцем. До того ж подають вони їх не тільки так, як я вже описала. Гуцули їдять ці вареники ще двома способами: або поливши сметаною, або посипавши шкварками.

Вареники заварні з гречаною кашею

Для начинки: 200 г гречаної крупи, 100 г солоного сала, 1 велика цибулина

Приготуй заварне прісне тісто тепловим способом, як описано вище. Для начинки перебрану гречану крупу засип у підсолений окріп і вари 25—30 хв. Тим часом підсмаж нарізане кубиками сало і обсмаж на ньому дрібно нарізану цибулю. Готову кашу змішай з підсмаженими цибулею і салом та начини цією сумішшю вареники. Звари вареники, як завжди, а подаючи на стіл, притруси їх підсмаженою на салі цибулею разом зі шкварками.

Вареники зі шпинатом (старовинний рецепт)

В тій же книзі З. Клиновецької я знайшла рецепт, який, можливо, стане тобі в пригоді. Адже зараз шпинат дуже популярний серед прихильників здорової кухні. І що цікаво, мода на нього прийшла до нас із заходу, а тут виявляється, що наші предки із задоволенням їли його 100 і більше років тому і навіть готували зі шпинатом вареники (майже знамениті італійські равіолі зі шпинатом!). Щодо рецепта цих вареників, чітких рекомендацій з приводу кількості продуктів З. Клиновецька не дає, але, як на мене, вони тут і не потрібні. Зараз ти все зрозумієш, бо я спробую переказати тобі цей рецепт більш зрозумілою мовою.

Тісто для вареників зі шпинатом приготуй пісне (рецепт шукай вище), замішене на борошні і воді. Для начинки візьми добре промитий шпинат і відвари його до м'якості в підсоленій воді. Потім відкинь шпинат на друшляк і дай відвару стекти. Коли листя шпинату трохи остигне, по-

дрібни його в блендері. 1—2 ложки вершкового масла розтопи і спасеруй на ньому ложку борошна, заправ цим борошном разом із маслом шпинатне пюре, а потім розведи його невеликою кількістю вершків. Після цього посоли суміш, додай на смак цукру і добре розмішай. Начинка має вийти не рідкою, але й густою теж у міру. Тісто розкачай тонко, виріж з нього невеличкі кружечки або квадрати, розклади начинку і зроби маленькі варенички. Звари їх у підсоленому окропі і подай, поливши розтопленим вершковим маслом із підсмаженими в ньому меленими сухарями.

До речі, підсмажені на маслі сухарі — це не просто підсмажені на маслі сухарі, а сухарний соус, який досить часто використовували наші прапрабабці, поливаючи ним не тільки вареники, а й різну відварену городину — кабачки, картоплю, стручкову квасолю, цвітну капусту. Наразі цей соус і досі популярний на Закарпатті, щоправда, там його зазвичай ще приправляють лимонним соком або лимонною кислотою та сіллю (рецепт соусу шукай нижче в рецепті «Вареники із сливовим повидлом по-закарпатськи»).

Вареники з м'ясом

Для начинки: 500 г яловичини, 500 г свинини, 2 цибулини, 2 ст. ложки вершкового масла, сіль, чорний мелений перець

Для начинки вибирай м'ясо, яке зазвичай беруть для приготування котлетного фаршу. М'ясо відділи від кісток, наріж дрібними шматочками і потушкуй до готовності з невеликою кількістю води (на 1 кг м'яса 200 мл води). Готове м'ясо пропусти через м'ясорубку, з'єднай з дрібно нарізаною цибулею, потім посоли суміш і приправ чорним меленим перцем. Після цього ще раз пропусти м'ясо через м'ясо-

рубку, добре виміси і використай для начинки у вареники, приготовлені зі звичайного прісного тіста. Подаючи на стіл, полий вареники розтопленим вершковим маслом або гарячим жиром, витопленим із сала, разом зі шкварками.

Гилуни (старовинний рецепт)

Для начинки: 500 г яловичини, 500 г телятини, 2—3 цибулини, вершкове масло за потребою, чорний мелений перець, сіль

Відвари м'ясо, остуди, пропусти через м'ясорубку, потім змішай з підсмаженою на маслі подрібненою цибулею, посоли суміш, поперчи, добре перемішай і використай для начинки вареників зі звичайного прісного тіста. Готові вареники подавай, поливши розтопленим маслом або витопленим салом.

До речі, такі вареники, гилуни, у давнину в селянських сім'ях Малоросії і Речі Посполитої готували на зимові М'ясниці.

Гилуни панські (старовинний рецепт)

1 теляча печінка, 1 теляча легеня, 200 г свіжого сала, 1 цибулина, вершкове масло за потребою, чорний мелений перець, сіль, мелені сухарі

Відвари без солі телячу печінку, телячу легеню і сало, дай остигнути, а потім пропусти все через м'ясорубку разом з підсмаженою на маслі цибулею. Посоли суміш, поперчи, чайного прісного тіста. Подаючи вареники на стіл, полий їх розтопленим маслом з підсмаженими в ньому сухарями або гарячим жиром, витопленим із сала, разом зі шкварками.

До речі, і цей, і попередній рецепти я узяла з книги З. Клиновецької. Зауважу, непогано жили в ті часи селяни — самі вареники з м'ясом їли, а панів субпродуктами пригощали. Однак, якщо вірити етнографам, гилуни з лівером селяни їли все ж частіше, ніж з м'ясом, а назву ці вареники, мабуть, дістали завдяки такому властивому нашому народу почуттю гумору.

Вареники з печінкою і салом

Для начинки: 600 г телячої печінки, 100 г свіжого сала, 2—3 цибулини, 10 горошин чорного перцю, вершкове масло за потребою, сіль

Печінку почисть від плівок і відвари разом з салом, потім наріж шматочками, пропусти через м'ясорубку разом з наперед обсмаженою цибулею. Посоли суміш, приправ свіжозмеленим чорним перцем і добре перемішай. Приготуй вареники зі звичайного прісного тіста. Готові гарячі вареники подай, поливши розтопленим маслом, можна зі смаженою цибулею.

Вареники з печінкою і гречаною кашею

Для начинки: 500 г яловичої печінки, 100 г гречаної крупи, 1 цибулина, 60 г вершкового масла, чорний мелений перець, сіль

Звари розсипчасту гречану кашу. Печінку почисть від плівок, промий, наріж шматочками і обсмажуй у маслі доти, поки усередині шматочків не зникне почервоніння. Цибулю дрібно наріж і спасеруй на тому ж маслі. Печінку і спасеровану цибулю пропусти через м'ясорубку, потім змішай

з гречаною кашею, посоли і поперчи. Приготуй вареники зі звичайного прісного тіста з цією начинкою. Готові вареники подай, поливши розтопленим маслом.

Вареники з лівером

Для начинки: 1 кг ліверу (серце і легені), 2 ст. ложки вершкового масла, 2 цибулини, чорний мелений перець, сіль

Серце (після видалення кровоносних судин) і легені промий, наріж невеличкими шматочками, уклади в сотейник, залий 200 мл підсоленої води і тушкуй до готовності під кришкою. Готовий лівер пропусти через м'ясорубку, додай нарізану і злегка обсмажену цибулю, посоли, поперчи, все добре перемішай і використай для приготування вареників. Подаючи на стіл готові вареники, полий їх розігрітим вершковим маслом.

Вареники пісні з рибою

Для начинки: 500 г філе судака або щуки, 1 цибулина, 30 г білої булки, соняшникова олія, мелений перець, сіль

Філе судака або щуки поріж шматочками, додай нарізану злегка спасеровану цибулю та замочену у воді і віджату білу булку, пропусти все через м'ясорубку, посоли, поперчи і начини цією сумішшю вареники. Подавай вареники з підсмаженою на олії цибулею.

Зверни увагу! Далі ти знайдеш декілька рецептів вареників з ягодами і фруктами. Хотілося б нагадати тобі, що, замішуючи тісто для таких вареників, було б непогано збіль-

шити кількість яєць. А коли оброблятимеш тісто, розкачуй його трохи товстіше, ніж звичайно.

Вареники з вишнями

Для начинки: 1 кг вишень, 200 г цукру

Видали з вишень кісточки і відклади окремо. А вишні поклади їх в емальований, фарфоровий або скляний посуд, засип цукром, дай постояти на сонці 2—3 години і навіть більше, щоб цукор добре ввібрався в м'якоть вишень. Потім злий сік, що виділився, у окремий посуд, а вишням дай трохи обсохнути. Після цього начини вишнями вареники, приготовлені зі звичайного прісного тіста, краще з подвоєним вмістом яєць. Зварені вареники виймай шумівкою і розкладай на рушнику. А поки вони остигають, приготуй сироп.

Сироп до вареників. Кісточки залий 3/4 склянки води і кип'яти в емальованому посуді, причому 5—7 кісточок перед цим розтовчи. Потім проціди відвар, додай цукор, знову доведи його до кипіння, охолоди і змішай з вишневим соком, який було злито з вишень. Цей сироп подай до готових вареників, що вже остигли.

Зверни увагу! Вареники з вишнями можна приготувати і менш морочливо, а головне, швидше. Для цього 4 склянки вишень промий, видали кісточки, а самі вишні щедро пересип цукром і відстав на 25—30 хв (!) для виділення соку. Потім сік злий, а вишнями начини вареники. Подавай вареники після повного охолодження, посипавши цукром. До вареників подай соус із відцідженого соку, змішаного зі сметаною.

До речі, аналогічно готують вареники з черешнями і чорницями.

Вареники з полуницями, суницями або малиною

Для начинки: 4 склянки полуниць, суниць або малини, 1/2 склянки цукру

Ягоди перебери, помий, обсуши, засип цукром і постав у холодильник на 25—30 хв. Потім злий сік, що виділився, а ягодами начини вареники. Готові вареники подавай на стіл, посипавши цукром і поливши злитим з ягід соком.

Вареники зі свіжими сливами

Для начинки: 700 г свіжих слив, 1/2 склянки цукру

Сливи промий, видали кісточки, а м'якоть наріж на шматочки, пересип цукром і дай постояти 25—30 хв. Потім сік відціди, а шматочки слив використовуй для начинки у варениках. Готові вареники подавай, посипавши цукром з відцідженим солодким сливовим соком.

Вареники з вишнями та абрикосами по-закарпатськи

Для начинки: 450 г вишень, 450 г абрикосів, 3 ст. ложки цукру, 1 ст. ложка манної крупи

Вишні й абрикоси помий, видали кісточки, а м'якоть наріж невеличкими шматочками. Підготовлену суміш засип цукром і, помішуючи, нагрій до 30—40 °С. Краще за все робити це на водяній бані. Потім поступово, безперервно помішуючи, тонкою цівкою всип у суміш манну крупу. Продовжуючи помішувати, прогрівай начинку протягом ще 30 хв, але не більше, ніж до температури 90—95 °С. Після

цього охолоди начинку і використай для вареників. На Закарпатті такі вареники зазвичай роблять у вигляді трикутників. Подавай вареники на стіл гарячими, змазавши їх розігрітим вершковим маслом і поливши нехолодною сметаною.

До речі, так само ти можеш приготувати закарпатські вареники з начинкою із ягід — полуниці, малини, чорної смородини або чорниці.

Вареники із сушеними сливами

Для начинки: 300 г сушених слив або чорносливу, 1/2 склянки цукру

Сушені сливи промий у теплій воді і кілька разів залий окропом, щоб вони розм'якли. Після цього відкинь сливи на сито, дай підсохнути і остигнути, а потім видали кісточки. Кожну сливу притруси цукром і цілою вклади у вареник. Або, видаливши кісточки, дрібно поріж сливи, змішай з цукром і використай суміш для начинки вареників. Готові вареники, посипавши цукром, подай зі сметаною.

Вареники із сливовим повидлом по-закарпатськи

Для тіста: 300 г борошна, 1 яйце, 1,5 склянки води, 1,5 ч. ложки солі, 50 г смальцю
Для начинки: 200 г сливового повидла
Для сухарного соусу: 200 г вершкового масла, 50 г мелених сухарів з білого хліба, 2 ч. ложки лимонного соку, щіпка солі

Борошно висип на дошку гіркою і зроби в ній заглиблення, вбий у нього яйце, влий теплу воду, додай сіль і обережно, але досить швидко заміси туге тісто. Вимішуй його доти, поки

воно буде легко відставати від рук. Тісто розділи на кілька шматків, кожен з них розкачай у пласт завтовшки 1—1,5 мм. На половину розкачаного тіста уклади рядами кульки густого домашнього сливового повидла на однаковій відстані (7 см) одна від одної. Розкладену начинку прикрий другою половиною розкачаного тіста. Верхній шар тіста придави пальцем між рядами начинки, щоб він зліпився з нижнім і ножем або спеціальною виїмкою виріж вареники. Підготовлені вареники вари звичайним способом приблизно 5—7 хв. Потім вийми їх шумівкою, уклади в друшляк, злегка промий холодною водою і дай їй стекти. Переклади вареники в каструлю з добре розтопленим смальцем, трохи посоли, полий розігрітим сухарним соусом і зразу ж подавай. Сухарний соус можна замінити меленими волоськими горіхами.

Для сухарного соусу нагрій масло до появи світло-коричневого осаду, потім проціди його, додай підсмажені сухарі, сіль і лимонний сік.

До речі, вареники зі сливовим повидлом у давнину готували, а може, і зараз готують і в інших областях України. Але подавали їх там без смальцю, а так, як зазвичай подають вареники з ягодами — посипавши цукром, а окремо до них подавали сметану або пісне мигдалеве молоко (що це таке, я розкажу тобі пізніше в розділі «Різдво Христове»). Особисто мені такий варіант видається більш симпатичним.

Вареники з маком (за версією В. Похльобкіна)

Для начинки: 1,5 склянки маку, 1/2 склянки цукру, 1 ч. ложка зацукрованого меду або 2 ч. ложки повидла

Мак залий окропом, добре промий, потім воду злий, а мак знову залий окропом і дай постояти. Через 15 хв воду злий, а мак переклади на рушник і обсуши його іншим рушником,

щоб у ньому не залишилося води (інакше начинка не вийде). Обсушений мак ретельно розітри в ступці. Розтертий мак прямо в ступці змішай з цукром і медом (або повидлом) і продовжуй розтирати до утворення однорідної маси, приблизно 5—6 хв. Отриманою масою начини вареники. Готові вареники притруси цукром або полий медом.

Зверни увагу! На відміну від інших, вареники з маком треба починати варити одразу ж, інакше тісто розповзеться. Тому варити тобі їх доведеться по одному — як зліпиш вареник, негайно опускай його в киплячу воду, а поки він готується до спливання, ліпи наступний.

До речі, деякі досвідчені кулінари радять варити вареники з маком на парі. Як на мене, цей спосіб має сенс спробувати.

Вареники з яблуками

Для начинки: 1 кг яблук, 3/4 склянки цукру

Дуже стиглі, м'які яблука, краще за все папіровку, почисть від шкірки, насіннячка і серцевини, наріж соломкою, пересип цукром, розмішай і дай постояти 15 хв. Потім використовуй цю начинку для вареників з прісного тіста. Подаючи на стіл, полий вареники медом або притруси цукром.

ГАЛУШКИ

Галушки, як і вареники, — типова для української народної кухні страва. Наші пращури готували галушки майже щодня, переважно на вечерю. Пояснювалося це, вочевидь, тим, що цю поживну і смачну страву було дуже легко готувати. Особливо імпонувало це достоїнство галушок селянам, які поверталися додому голодними після важкої і виснажли-

вої праці на полі в сівбу, косовицю або жнива. Закрадається навіть дещо не патріотична думка: чи не були галушки випадково винайдені якимсь надміру квапливим або навіть занадто ледачим любителем вареників? Бо надто вже вони нагадують недороблені вареники! Приготування галушок у ті часи було чимось на кшталт зародків фаст-фуду — тісто намішав, на шматочки порвав, у окріп покидав, а через кілька хвилин вже можеш куштувати поживну страву. Та не тільки ця легкість приготування обумовила феноменальну любов нашого практичного народу до галушок. Гадаю, це можна пояснити і їх варіативністю. Наприклад, якщо галушки готували з прісного тіста, його замішували на воді, молоці або сироватці, іноді додавали яйце, а іноді обходилися і без нього. Борошно для тіста теж брали різне: частіше за все пшеничне або пшенично-гречане, використовували і кукурудзяне. Якщо готували галушки з крутого тіста (а їх можна готували і з рідкого), його розкачували качалкою в тонкий пласт, потім його різали смужками завширшки в два пальці, а вже від цих смужок відщипували невеличкі шматочки і кидали їх у підсолений окріп. І тут були можливі варіанти — замість води використовували киплячє молоко, м'ясний або овочевий бульйон. Це були «щипані» або «рвані галушки». Разом з тим готували і так звані різані галушки, які не відривали, а відрізали ножем. До речі, різані галушки, до певної міри, можна вважати перехідною формою до іншої страви — локшини, яку в Західній Україні дотепер називають «різанками». Галушки з гречаного борошна готували зовсім інакше: гречане борошно розмішували з водою і яйцем до густини сметани, потім, заздалегідь змочивши у воді ложку, брали тісто і обережно опускали в окріп. Коли галушки спливали, їх обережно виймали друшляком з лози. Зварені в окропі галушки відціджували і заправляли засмажкою з підсмаженої на олії або

салі цибулі, а галушки, зварені в молоці або бульйоні, їли разом з ними. Звичайно, така проста в приготуванні страва не могла змагатися з варениками і не була такою затребуваною у святкові дні. Зате в дні скорботи, на поминальному столі, галушки завжди були якщо не ритуальною, то майже обов'язковою стравою. І в наші дні в деяких місцях України народна любов до галушок не згасла, а кращі рецепти і секрети приготування цієї нехитрої страви дбайливо зберігаються і передаються з покоління в покоління.

Великий секрет маленьких галушок

Як ти, мабуть, вже розумієш, галушки — це маленькі грудочки або шматочки прісного тіста, зварені у воді, молоці або бульйоні. Частіше за все їх готують з борошна (пшеничного, гречаного, кукурудзяного і їх сумішей), а також з манної крупи. Проте відомо багато рецептів галушок, які готують із сумішей борошна з картоплею, сиром й іншими продуктами (наприклад, з цибулею або яблуками). Рецепти, як бачиш, найрізноманітніші, та секрет у них один, і я відкрию його тобі прямо зараз. Найбільший секрет маленьких галушок — у легкості і швидкості їх приготування, що і забезпечило їх таке міцне і тривале існування в меню українців. Якихось особливих секретів, що відрізняють приготування галушок від вареників, мабуть, не існує, проте деякі тонкощі безумовно мають бути. Почнемо із замішування тіста. Для галушок використовують два види тіста: звичайне круте, а також м'яке негусте заварне тісто, яке можна набирати ложкою.

Круте тісто для галушок треба замішувати трохи крутіше, ніж для вареників. Замішене тісто розкачай у пласт завтовшки від 0,5 до 1,5 см (залежно від борошна, з якого ти готуєш галушки). З цього тіста наріж смужки завширшки 1—1,5 см або скачай з нього ковбаски діаметром 0,5—1 см

і наріж їх на шматочки розміром 1—1,5 см. Після цього нарізані галушки мають полежати 20—40 хв, щоб вони підсохнули («зів'яли»). Тільки після цього ти зможеш зварити їх у киплячій підсоленій воді, молоці або бульйоні.

Заварне тісто можна замішувати як із яйцями, так і без них. Як зробити тісто з додаванням яєць — шукай нижче, а *пісне заварне тісто для галушок роби так:* 350 г борошна залий крутим окропом і добре розмішай, щоб не було грудок. Потім посоли тісто і додай приблизно 1 ст. ложку соняшникової (якщо немає необхідності постити, можеш додати вершкового масла). Тісто має вийти не крутим, а таким, щоб його можна було набирати ложкою, якщо воно дуже густе, розбав його окропом. Набираючи потроху тісто змоченою в холодній воді чайною ложкою, опускай його в киплячу підсолену воду.

Зверни увагу! Зазвичай галушки варять доти, поки вони не спливуть на поверхню, але в окремих видів галушок є інші ознаки готовності (шукай нижче в рецептах). Галушки, що спливли, вилови шумівкою, дай стекти воді, а потім опусти їх у розтоплене масло або сметану. Для деяких видів галушок замість масла краще узяти підсмажене сало прямо зі шкварками. Головне, щоб галушки не злиплися і потрапили на стіл гарячими. Втім, приготування деяких видів галушок має й інші особливості — вони вказані нижче у відповідних рецептах.

Кращі рецепти українських галушок на найвибагливіший смак

Галушки картопляні (за версією В. Похльобкіна)

5 варених картоплин, 1—1,5 ст. ложки пшеничного борошна, 1—1,5 ст. ложки сирої тертої картоплі,

2 яйця, 1 ст. ложка соняшникової олії, 1 цибулина, червоний мелений пекучий перець на кінчику ножа

Варену картоплю розімни в пюре, з'єднай його з тертою сирою картоплею, додай яйця, борошно, дрібно нарізану цибулю, олію і перець. Розмішуй все це, поки воно не перетвориться на еластичну масу. Чайною ложкою відділяй від маси невеличкі галушки і опускай їх у підсолену киплячу воду і вари протягом 7—8 хв.

Галушки, запечені з сиром

3 склянки пшеничного борошна, 3/4 склянки води, 4 яйця, 200 г сиру, 4 ст. ложки вершкового масла, 3 ст. ложки сметани, 2 ст. ложки цукру, 1/2 ч. ложки солі

Власне кажучи, ця страва виходить чимось середнім між бабкою та запіканкою. Борошно просій, з'єднай його з водою, вбий 3 яйця і замісі круте тісто. Потім розкачай його, наріж дрібними квадратиками і звари їх у підсоленій воді до готовності. Після цього змішай галушки з пропущеним через м'ясорубку сиром, розтертим з яйцем, 3 ст. ложками розтопленого вершкового масла, цукром, сметаною і сіллю. Все змішай, переклади в сотейник, змащений маслом, і запікай у духовці протягом 1 години. Перед тим як подавати запечені галушки на стіл, розріж їх на порції і кожну полий розтопленим вершковим маслом.

До речі, запечені з сиром галушки готували і 100 років тому. Але робили їх тоді трохи інакше. Ось який рецепт дає у своїй книзі З. Клиновецька. Заміси тісто тільки на яйцях з сіллю, без води, а ще краще — на самих жовтках. Розробивши тісто на галушки, звари їх у підсоленому окропі, від-

кинь на друшляк, потім перемішай з розтопленим маслом і сиром, спочатку протертим через сито, а потім розтертим з яйцями, сметаною і сіллю. Форму для випікання змасти смальцем, переклади в неї суміш галушок з сирною масою, розрівняй і постав у нагріту духовку запікатися. Коли страва буде готова, виклади її, як бабку, і подай, поливши сметаною. Може, такий варіант тобі сподобається більше?

Галушки пшеничні

3 склянки пшеничного борошна, 2 яйця, 1/3 склянки води, 1 ч. ложка солі, 2 ст. ложки вершкового масла

Заміси тісто трохи крутіше, ніж для вареників, добре виміси його, потім накрий рушником і залиш на 20 хв. Після цього розкачай тісто в пласт завтовшки 1 см і наріж галушки одним з описаних вище способів. Коли галушки підсохнуть, звари їх у підсоленому окропі. Готові галушки подай на стіл, поливши їх розтопленим вершковим маслом.

До речі, не обов'язково подавати галушки з маслом, замість нього можеш полити їх гарячим жиром, витопленим з підсмаженого сала, і посипати шкварками.

Галушки, запечені з шинкою (старовинний рецепт)

2 склянки пшеничного борошна, 1 яйце, 1/3 склянки молока або води, 2 ст. ложки топленого вершкового масла, 100 г шинки, сіль

З пшеничного борошна, яєць, солі, молока або води приготуй круте тісто. Після цього розкачай тісто в пласт завтовшки 3—4 мм, наріж тонкими короткими смужками або

у вигляді квадратиків розміром (10—15)×(10—15) мм і залиш підсихати. «Зів'ялі» галушки звари в підсоленій воді до готовності. Потім відкинь їх на друшляк або вийми шумівкою, дай стекти воді, а галушки промий холодною кип'яченою водою, щоб вони не злиплися. Перемішай галушки з розтопленим маслом і нарізаною дрібними шматочками шинкою, уклади в горщики і постав запікатися в нагріту духовку на 3—5 хв.

Галушки заварні з бринзою

Для галушок: 300 г пшеничного борошна, 200 мл води, 60 г вершкового масла, 4 яйця, 2 ст. ложки тертої бринзи, сіль
Для соусу: 1 ст. ложка борошна, 1 ст. ложка вершкового масла, 2 склянки молока, сіль
Для запікання: 2 ст. ложки тертого твердого сиру, 2 ст. ложки вершкового масла

В підсолену воду поклади вершкове масло, доведи до кипіння, всип борошно і ретельно розмішай тісто так, щоб воно відставало від стінок каструлі. Після того, як тісто остигне, по одному вбий у нього яйця, додай терту бринзу, добре розмішай і посоли. Чайною ложкою набирай потроху тісто і опускай у підсолений окріп. Готові галушки вийми шумівкою, переклади в сотейник, додай 1 ст. ложку вершкового масла і кілька разів струси. Потім залий галушки наперед приготовленим соусом, притруси тертим сиром, поклади 1 ст. ложку вершкового масла і постав у духовку на малий вогонь приблизно на 30 хв.

Для соусу підсмажене на маслі борошно розведи гарячим молоком, посоли, злегка провари і зніми з вогню. Коли соус остигне, полий ним галушки.

Галушки заварні

1 склянка пшеничного борошна, 1/2 склянки молока, 1/2 ст. ложки вершкового масла, 3 яйця, 1 ст. ложка цукру, 1/2 ч. ложки солі
Для поливання: 1 ст. ложка вершкового масла, 3/4 склянки густої сметани

Молоко налий у каструлю, дай закипіти, додай вершкове масло, потім, безперервно помішуючи, всип пшеничне борошно і помішуй доти, поки маса не відставатиме від стінок каструлі. Після цього виклади масу з каструлі в миску і, енергійно помішуючи, введи по одному жовтку, додай цукор і сіль. У кінці вимішування додай збиті в піну білки. Підготовлену масу бери чайною ложкою, опускай у підсолену киплячу воду і вари до готовності. Подаючи галушки на стіл, полий їх розтопленим вершковим маслом і окремо подай сметану.

Галушки смажені

3 склянки пшеничного борошна, 2 яйця, 1/3 склянки води, 2 ст. ложки вершкового масла, 1 ч. ложка солі, 1/2 склянки сметани

Просіяне борошно змішай з 1 ст. ложкою розтопленого вершкового масла і збитими з сіллю яйцями, заміси круте тісто і залиш його на деякий час для набухання. Після цього розкачай тісто в пласт завтовшки 5 мм і наріж його на галушки. Вари їх у підсоленій воді протягом 10 хв. Зварені галушки уклади на сковороду з розігрітим вершковим маслом, струси їх, а потім злегка обсмаж. Подавай галушки на стіл зі сметаною.

Галушки закарпатські з сиром

1 кг готових галушок, 400 г сиру, 6 ч. ложок цукру, 60 г вершкового масла або 1 склянка сметани

Приготуй закарпатські галушки, як описано вище. Сир протри через сито, додай цукор і добре перемішай, доводячи суміш до однорідності. Гарячі зварені галушки з'єднай з підготовленою сирною масою і обережно перемішай. Подаючи на стіл, гарячі галушки полий розігрітим вершковим маслом або нехолодною сметаною.

До речі, ці ж галушки можна заправити і шкварками. Але зазвичай з сиром і шкварками на Закарпатті готують галушки за іншим рецептом (шукай нижче).

Галушки закарпатські

На 1 кг галушок: 5,5 склянки пшеничного борошна, 3/4 склянки води, 6 яєць, 1/4 ч. ложки солі, 2 ст. ложки борошна для посипання

Галушки — найпоширеніша борошняна страва на Закарпатті, їх готують різними способами, але найпопулярнішими вважаються галушки закарпатські. Готують їх майже так само, як і по всій Україні, але з деякими особливостями.

З борошна, води, яєць і солі замісив круте тісто і дай йому постояти 20—30 хв. Потім розділи тісто на кілька частин. Шматки тіста розкачай на посипаному борошном столі в пласти завтовшки 1 мм. Пласти тіста, пересипані борошном, уклади один на один, а потім розріж на смуги завширшки 45—50 мм, які у свою чергу поріж упоперек на смужки-галушки завширшки 10—15 мм. Галушки розкла-

ди на посипаному борошном столі і підсуши протягом 1—1,5 години за кімнатної температури, стежачи, щоб вони не злиплися, але й не пересушуй. Потім відвари галушки в підсоленій воді на помірному вогні протягом 5—7 хв. Коли вони спливуть на поверхню води, відкинь їх на друшляк, облий холодною водою, дай їй стекти, переклади галушки в емальований або фарфоровий посуд і заправ розтопленим маслом.

До речі, приготовлені таким чином галушки їдять не тільки з маслом, але й з різними добавками (рецепти нижче) або використовують для гарніру.

Галушки закарпатські з маком

1 кг готових галушок, 80 г маку, 4 ч. ложки цукру, 40 г вершкового масла, 1 ч. ложка солі

Приготуй закарпатські галушки, як описано вище. Промитий мак засип в каструлю з окропом і, помішуючи, доведи до кипіння. Коли мак набубнявіє, відкинь його на густе сито, щоб стекла вода. Коли мак обсохне, розітри його з цукром, з'єднай з гарячими галушками, полий розігрітим вершковим маслом і постав на декілька хвилин у нагріту духовку.

Галушки закарпатські з капустою

1 кг готових галушок, 1 невеликий качан капусти, 100 г маргарину або смальцю, 2 цибулини, чорний мелений перець, сіль

Приготуй закарпатські галушки, як описано вище. Капусту наріж квадратиками і потушкуй разом з дрібно на-

різаною і підсмаженою до золотистого кольору цибулею до готовності. Гарячі варені галушки з'єднай з тушкованою капустою і перемішай. Подаючи на стіл, приправ гарячі галушки чорним меленим перцем.

Галушки закарпатські з горіхами

1 кг готових галушок, 125 г обчищених волоських горіхів, 100 г цукру, 75 г вершкового масла

Приготуй закарпатські галушки, як описано вище. Ядра волоських горіхів подрібни, змішай їх з цукром, з'єднай зі звареними галушками, полий розігрітим вершковим маслом і постав на декілька хвилин у нагріту духовку.

Галушки закарпатські з сиром і шкварками

2,5 склянки борошна, 1/3 склянки води, 2 яйця, 400 г сиру, 1 склянка сметани, 120 г сала, 1 ст. ложка топленого масла або жиру, сіль

З борошна, води, яєць і солі замісі круте тісто і розкачай його в пласт завтовшки 1—1,5 мм. Підсушене тісто порви руками на маленькі шматочки або наріж прямокутничками розміром 2×3 см і відвари в підсоленій воді. Щоб тісто не злипалося, у воду додай трохи смальцю. Зварені галушки відкинь на друшляк, промий холодною водою, переклади в емальовану каструлю з гарячим жиром і прогрій. Тим часом сало наріж дрібними кубиками і підсмаж до золотистого кольору. Перед тим як подати на стіл, перемішай галушки з протертим через сито нехолодним сиром, потім полий сметаною і присип шкварками.

Галушки картопляні

500 г картоплі, 2 яйця, 1 ст. ложка вершкового масла, 1—2 ст. ложки пшеничного борошна, сіль, 2 ст. ложки вершкового масла для поливання

Картоплю звари у шкірці, потім почисть, розімни і протри через сито або подрібни в блендері. Картопляне пюре посоли, додай вершкове масло, борошно, яйця і добре розмішай. Масу викладай ложкою в киплячу підсолену воду і вари протягом 5—6 хв при легкому кипінні. Готові галушки вийми шумівкою і, подаючи на стіл, полий розтопленим вершковим маслом. Або поклади готові галушки в каструлю чи сотейник, скропи розтопленим маслом, присип 2 ст. ложками підсмажених мелених сухарів і постав на короткий час у духовку, щоб прогріти їх.

До речі, картопляні галушки можна підсмажити на салі, а потім, подаючи на стіл, змішати з тертим твердим сиром або бринзою.

Галушки картопляні пісні

2—2,5 кг картоплі, сіль, 1 цибулина, соняшникова олія

Картоплю почисть, потім чверть її звари, охолоди і розімни або подрібни в блендері. Решту картоплі натри на тертці, а надлишок соку віджми через марлю. З'єднай терту картоплю з пюре, посоли і ретельно перемішай. Руками, змоченими у воді, виліпи з картопляної маси кульки розміром з волоський горіх, опусти їх у киплячу підсолену воду і звари. Подавай галушки з підсмаженою цибулею, разом з олією, на якій вона смажилась. Галушки можна також подавати з соусом (грибним, томатним) і салатом зі свіжих овочів.

Галушки кукурудзяні закарпатські

3 ст. ложки кукурудзяного борошна, 4 ст. ложки пшеничного борошна, 1 склянка води, 3 яйця, 1,5 ст. ложки вершкового масла, сіль

Кукурудзяне борошно змішай з пшеничним, потім обережно, постійно розмішуючи, введи борошняну суміш у киплячу підсолену воду, потім додай вершкове масло і, продовжуючи розмішувати, вари до загусання. Після того, як маса трохи остигне (до 60—70 °С), поступово введи в неї збиті яйця. Отримане тісто добре виміси, потім набирай його потроху чайною ложкою і опускай у киплячу підсолену воду. Вари галушки, поки вони не спливуть на поверхню води, — приблизно 5—7 хв. Гарячі галушки подавай на стіл з розігрітим вершковим маслом, а ще краще зі смаженими печерицями або шинкою.

Галушки кукурудзяні закарпатські з бринзою

1,75 склянки кукурудзяного борошна, 2,5 склянки води, 40 г вершкового масла, 2 яйця, 200 г бринзи, щіпка солі, вершкове масло для поливання

З просіяного кукурудзяного борошна і підсоленої води, постійно помішуючи, звари густу в'язку кашу. Коли каша остигне до 70—75 °С, вбий у неї яйця, додай розм'якшене вершкове масло і добре перемішай. Чайною ложкою набирай трохи тіста, клади його в киплячу воду і вари на помірному вогні приблизно 5—6 хв. Зварені галушки, що спливли на поверхню води, відкинь на друшляк, дай стекти воді, потім розклади по тарілках, полий гарячим розтопленим маслом та посип тертою бринзою. Подавай галушки гарячими.

Галушки сирні (за версією В. Похльобкіна)

1/2 склянки борошна, 600 г сиру, 4 яєчні білки, 25—30 г вершкового масла, 1,5 ст. ложки цукру, сіль

Сир розітри з маслом, цукром і сіллю, потім поступово додай борошно і останніми — збиті білки. Все добре розітри і заміси тісто. З цього тіста скачай ковбаски діаметром 1,5 см і наріж їх на галушки завширшки 1—1,5 см. Вари їх у підсоленому окропі 15 хв. Подай сирні галушки зі сметаною.

До речі, тобі ці галушки нічого не нагадують? Скажімо, «ледачі» вареники. Мені вони ще нагадали одну з моїх улюблених страв італійської кухні. Називається вона «сирні ньоки», але в тісто для ньоки додають тертий твердий сир і подрібнений сухий або свіжий зелений базилік, а замість цукру кладуть сіль. Їдять ньоки, поливши розтопленим вершковим маслом і посипавши все тими ж сиром і базиліком. Є в італійській кухні і картопляні ньоки, які, знову ж таки, дуже схожі на наші картопляні галушки.

Галушки манні

1,5 склянки манної крупи, 1,5 склянки молока, 1,5 ст. ложки вершкового масла, 1 ст. ложка цукру, 2 яйця, 1 ч. ложка солі, цедра 1/2 лимона

Молоко доведи до кипіння, поклади в нього вершкове масло, а коли молоко знову закипить, обережно всип манку і розмішуй її доти, поки маса не почне відставати від стінок каструлі. Підготовлену масу охолоди, додай цукор, яйця, сіль, цедру лимона і розмішай. Чайною ложкою набирай масу і клади у киплячу воду. Вари галушки на помірному вогні до готовності, потім вийми їх шумівкою, переклади

в підігріту миску з розігрітим вершковим маслом, струси і подай на стіл.

Галушки сухарні

1 склянка мелених сухарів з білого хліба, 2 яйця, 1 ст. ложка цукру, 1/2 склянки молока, 1/2 ч. ложки солі, 2 ст. ложки вершкового масла

Розтерті з цукром до піни сирі яйця з'єднай з сухарями, половиною норми розтопленого масла і молоком, посоли суміш і добре виміси. Дай постояти тісту 30 хв. За допомогою чайної ложки набирай тісто, потім опускай шматочки в киплячу підсолену воду і вари до готовності. Подаючи на стіл, полий галушки розтопленим вершковим маслом.

Галушки гречані з цибулею і салом

2 склянки гречаного борошна, 1/2 склянки води, 1 яйце, 1/2 ч. ложки солі, 2 цибулини, 100 г сала

Гречане борошно з'єднай з водою, яйцями і сіллю і заміси некруте тісто. Розкачай його в пласт завтовшки 0,5 см і наріж з нього галушки у вигляді квадратиків, а потім звари їх у підсоленій воді. Подаючи на стіл, зварені галушки перемішай з цибулею, підсмаженою разом з нарізаним кубиками салом.

Галушки гречані з бульйоном (за версією В. Похльобкіна)

Для галушок: 2 склянки гречаного борошна, 2 яйця, 1/2 ч. ложки солі

Для бульйону: 2—3 цибулини, 100 г сала, 3 склянки води, сіль

З гречаного борошна, яєць і солі заміси тісто і зроби з нього галушки, як у попередньому рецепті, але не вари їх. Сало і цибулю дрібно наріж, підсмаж у глибокому сотейнику до золотистого кольору, посоли, залий окропом, знову закип'яти і в киплячий бульйон засип галушки. Вари їх 30 хв. Подавай галушки з тим самим бульйоном, у якому вони варилися.

Галушки яблучні (за версією В. Похльобкіна)

3 склянки пшеничного борошна, 3/4 склянки молока, 4 яйця, 10 яблук, 1 ст. ложка цукру, 1/2 ч. ложки солі

Свіжі яблука почисть від серцевини і шкірки, наріж тонкими маленькими скибочками або соломкою. Потім змішай яблука з молоком, збитими і розтертими з цукром яйцями і сіллю та поступово невеличкими порціями додай до цієї суміші борошно, вимішуючи тісто. Змоченою в холодній воді чайною ложкою набирай порції тіста з яблучними скибочками і кидай у киплячу, злегка підсолену воду. Вари яблучні галушки до готовності. Їх готовність ти зможеш визначити, розрізавши вийняту з окропу галушку — зріз має бути сухим, тобто яблучна начинка до цього моменту повинна розваритися і ввібратися в тісто, що її оточує.

Персоніфікований образ сала в українському народному епосі

Отже, ми з тобою дісталися до кінця нашого хіт-параду найвидатніших страв української кухні. А це означає, що

настав час поговорити про сало. Справедливості заради зауважу, що на останньому місці сало опинилося зовсім не через моє нерозуміння або прикре непорозуміння. Як то кажуть, нічого особистого — воно стоїть тут лише згідно з алфавітним порядком. Для себе ж кожен з нас спроможний поставити сало на будь-яке, навіть найперше місце. Взагалі, що таке сало для нас, українців? Перш за все сало — найцінніший продукт харчування, і одночасно з цим воно ж є стравою, приготовленою з цього продукту. Та найцікавіше, що сало, як би нам цього не хотілося, не можна розглядати тільки в цій площині. Питання в тому, що сало — не просто продукт і не стільки страва, скільки щось більше. Передусім це поняття, що завжди і скрізь асоціюється з поняттями «українське», «українець» і «Україна». І саме це якимсь дивним чином дає нам можливість наділяти сало не притаманними ні продуктам, ні стравам якостями, перетворюючи його на напівкомічний-напівпафосний персонаж сучасного українського епосу. Без перебільшення можу сказати, що за останні роки особисто у мене склалося враження, що салу навіть нав'язують роль якщо не прапора, то вже принаймні символа української демократії. Написала, і самій смішно стало — уявила собі прапор із сала. А що?! Цілком гламурненько! Знову ж таки — завжди перекусити можна! Проте поміщають же в Інтернеті проекти Закону України «Про сало», навіть партію любителів сала намагалися створити. Я розумію, що все це начебто жарти, але відомо ж, що в кожному жарті всього лише частка жарту. Мене такий ажіотаж навкруги сала, м'яко кажучи, дивує і викликає цілком резонне бажання докопатися до витоків цієї саломанії. І вирішила я знову звернутися до авторитетної думки визнаного знавця кухонь всього світу, і української зокрема, В. Похльобкіна. Ось що він пише з приводу нібито головної кулінарної пристрасті укра-

інців: «Улюбленим і найуживанішим продуктом є свиняче сало як у вигляді самостійної страви, переважно в обсмаженому стані, у вигляді так званих шкварок, так і у вигляді різноманітної приправи і жирової основи найрізноманітніших страв. Таке ставлення до свинини ріднить українську кухню з кухнями західних слов'ян і угорців та сусідів українців — білорусів, проте використання сала в українській кухні надзвичайно різноманітне. Сало не тільки їдять сире, солоне, варене, копчене і смажене, на ньому не тільки готують, ним не тільки шпигують всяке несвиняче м'ясо, де сало відсутнє, але й використовують його навіть у солодких стравах, поєднуючи з цукром або патокою. Наприклад, такий масовий кондитерський виріб, як вергуни, смажать, а вірніше обварюють або пряжать у салі» (кінець цитати). До вергунів ми з тобою ще повернемося, але, що стосується сала, його роль у житті українського народу, на мій погляд, була явно перебільшена. Головне, про що забув згадати заслужений кулінар, це те, що сало — продукт скоромний, а український народ у ті часи (не те, що ми зараз!) свято шанував християнську мораль і суворо дотримувався постів.

Цікаво інше — на думку того ж Похльобкіна, біля витоків такого справді патологічного захоплення наших співгромадян салом, як не парадоксально, лежать не якісь особливі властивості організму українця, а всього лише непримиренний антагонізм бравого запорізького козацтва щодо бусурманських традицій їх заклятих ворогів турків-мусульман. Адже відомо, що турки ні під яким соусом свинину, і сало зокрема, не їли, не тому, що не хотіли — віра не дозволяла. Читала я все це і думала — якось несимпатично ми, українці, виглядаємо в очах світової кулінарної громадськості. Мало того, що на зло туркам стали салоїдами, так ще, завдячуючи старанням товариша Похльобкіна, вияви-

лися саломанами. Тоді я вирішила звернутися до іншої не менш авторитетної думки. Якщо вірити ствердженням відомого українського етнографа Л. Ф. Артюх, у давнину сало для простого українця було дійсно найціннішим продуктом харчування, але (підкреслюю!) тільки в скоромні дні. Солоне сало їли з хлібом, часником і огірками, а у відвареному вигляді його подавали до каші і картоплі. Смаженим салом заправляли борщі, капусняки, кулеші і юшки. Шкварками приправляли каші, галушки, вареники, млинці, мамалигу й інші борошняні і круп'яні страви. На салі смажили яєчню. Достаток сала вважався в народі істинним добробутом, що з властивим українцям гумором і відображалося в жартівливих приказках: «Живу добре: сало їм, на салі сплю, салом укриваюсь», «Якби мені паном бути, то я б сало їв і салом закусював». У мене немає ніяких підстав сумніватися в правоті поважного етнографа, проте ми ж живемо зовсім в інші часи. Для сучасного українця сало — не основний і навіть не другорядний продукт харчування. Це здебільшого ласощі, своєрідний антидепресант, приблизно як шоколад або морозиво. З другого боку, це енерджайзер, здатний заряджати організм практично чистою енергією. Для сучасних українок, що віддають перевагу здоровій їжі, — це те саме. Хоча більшість із нас вважає за краще обходитися іншими антидепресантами і енерджайзерами, женучись за вигаданими світовими стандартами краси, коли вже майже весь світ оговтався і біжить назад до наших гарних смачних та пухких, як пампушечки, українських дівчат та молодичок, які не гребують салом. Бо є в ньому і насправді щось таке, що дійсно допомагає зберегти молодість та красу. До речі чи не до речі, а раптом згадався мені один старий анекдот: «Куме, а знаєш, як москалі називають наше сало? Це-лю-літ!» Скажу тобі одне — проводити аналогію між салом та це-

лютітом — це підступи заздрісників та злостивців. Отож їж сало для краси, тільки бажано несмажене — воно, на відміну від смаженого, не тільки смачне, а й справді корисне. Тож, мабуть, недарма кажуть, що сало — наше народне надбання. Тобі буде смішно, але саме в цей момент, я пригадала ще один старий анекдот: «Куме, а що ви там їсте?» — «Сало». — «А мені можна?» — «Заходьте!» — «Так у вас же Сірко». — «Так отож!» Саме на цій мажорній ноті я і закінчу своє вступне слово про сало, бо все, що треба, воно саме за себе скаже.

СОЛО ДЛЯ САЛА

Рецепт під короткою назвою «Сало» я знайшла все в тій же книзі З. Клиновецької «Страви й напитки на Україні». Коли я його почала читати, мене пройняв жах — рецепт був схожий на інструкцію для інквізитора-початківця. Далі, звичайно, все стало на свої місця, і я раптом пригадала, як на початку 80-х прийшла на свою першу роботу в проектний інститут. У ті часи проектні інститути були не тільки кузнею інженерних кадрів, але й справжньою школою життя. Інформація, яку я отримувала там у робочий час була, без сумніву, корисною і, може, стала б мені в пригоді, якби я вирішила присвятити своє життя проектуванню. Але знання, які я набула під час наших нетривалих обідніх перерв, виявилися просто безцінними — вони і дотепер допомагають мені як в особистому і сімейному житті, так і в роботі. Наприклад, я тоді зі здивуванням дізналася, що найсмачніше сало виходить, коли свиню, по-перше, правильно годують, по-друге, правильно ріжуть, вірніше, заколюють, і по-третє, а це найголовніше, не просто обсмалюють, а роблять це, спо-

чатку обклавши тушу соломою. Саме від цієї соломи сало має якийсь особливий аромат, я б навіть сказала, дух і найніжніший присмак. Та найсмачнішою в цьому салі є м'якувата ароматна шкірка. Описати це сало неможливо — його треба спробувати. А роблять таке смачне сало приблизно так.

ЯК СОЛИЛИ І ДОТЕПЕР СОЛЯТЬ В УКРАЇНСЬКИХ СЕЛАХ НАЙСМАЧНІШЕ САЛО

Добре відгодовану, краще за все хлібом, свиню кололи під праву лопатку ножем-костоломом. Потім обережно смалили, а щоб шкура не потріскалася, поливали свиню водою, обкладали соломою і запалювали її. Все це повторювали кілька разів. Після цього свиню обливали холодною водою, знову накривали її соломою, щоб вона спітніла, відпарилася, і пригар відстав від шкури. Потім шкуру треба було добре поскребти так, щоб вона стала чистою і білою. Для більшої впевненості свиню ще обмивали чистою водою і тільки після всього цього потрошили. Сало нарізали смугами уздовж всієї свині завширшки близько 13 см. Ці смуги розрізали на квадратні шматки. Шматки сала натирали, а потім пересипали сіллю і складали в сальник. Сальник зашивали ниткою, міцно обв'язували навхрест і залишали в кориті на добу, а потім підвішували його в сухому місці. Через місяць сало можна було їсти.

ЧИ БУВАЄ БАГАТО САЛА, І ЯКЩО БУВАЄ, ТО ЩО З НИМ РОБИТИ

Не хочеться скочуватися до банальщини, сказавши, що сала багато не буває. Я більше схиляюся до думки, що у кож-

ного його рівно стільки, скільки йому треба. Якщо, наприклад, мені і моїй сім'ї на декілька місяців вистачає 1 кг сала, то більше цієї кількості я навряд чи стану засолювати і, відповідно, зберігати у своєму небезрозмірному холодильнику. З другого боку, якщо хто-небудь вирощує свиней і у зв'язку з цим кожну осінь стає щасливим володарем незчисленної для мене, але цілком реальної для нього кількості сала, йому може стати в пригоді досвід засолювання великої кількості сала у великому посуді, наприклад у бочці. Тим паче, що в цій самій бочці солоне сало зазвичай і зберігають. Проте це може бути і не бочка, а, наприклад, велика емальована каструля. Швидше за все, так і у наш час солять сало в селах, якщо, звичайно, зразу ж не везуть його на продаж у місто. Отже, велику кількість сала можна засолити двома способами:

Спосіб 1. Це, як і попередній, доволі старий рецепт засолювання сала (в цьому випадку його солять у бочці). Дерев'яну, бажано дубову, бочку на 100—120 л миють відваром хвоща болотяного, як то кажуть, «дочиста». Потім бочку обшпарюють окропом і просушують. Після цього її ставлять у прохолодне місце, куди не проникає сонячне проміння і тепло. Це може бути льох або спеціальна холодна комірка. Дно бочки засипають шаром крупної солі, на нього укладають свіже, добре охолоджене сало в один шар. Потім цей шар сала засипають шаром солі завтовшки десь 5—10 см. На цей шар знову укладають сало і так бочку наповнюють ущерть, причому останнім шаром має бути сіль. Після цього бочку накривають нещільною дерев'яною кришкою. Так сало солилося і могло зберігатися місяцями. Добре, що його неможливо пересолити — воно завжди вбирає в себе стільки солі, скільки необхідно. Як засолити сало, коли його трохи менше, ти дізнаєшся із поміщених нижче рецептів.

Спосіб 2. Цей спосіб більш сучасний. Посуд, у якому ти збираєшся солити сало (підійде велика емальована каструля-виварка), вимий, просуши і постав у темному приміщенні. Добре охолоджене сало з усіх боків натри сіллю в пропорції 10:1, тобто на 10 кг сала — 1 кг солі. Перш ніж укласти сало в посуд, ще раз посип його товстим шаром солі. Уклади посипане сіллю сало шарами, але не до самого верху і прикрий кришкою. Просолюється таке сало зазвичай через 2—3 тижні. За цей час його треба часто перевертати, поливати розсолом, що виділився, для рівномірного просолювання і щоб уникнути появи жовтих плям. Просолене сало почисть від солі, а краще обмий теплою водою і обсуши в підвішеному стані в провітрюваному приміщенні. Після цього сало можна їсти або коптити.

Зверни увагу! Разом із салом солять і передню частину очеревини, де сало зазвичай проростає м'язами, тобто є той самий апетитний м'ясний прошарок. Наявність у салі такого прошарку, на перший недосвідчений погляд, дуже приваблива, але треба знати, що саме цей прошарок криє у собі небезпеку — в м'ясі можуть знаходитись личинки паразитів, як то кажуть, зі всіма витікаючими із цього наслідками. З цієї причини окремі саломани віддають перевагу чистому продукту без прошарків і прожилків. Проте сало з прошарками все одно цінується більше, причому що більше прошарків, то воно смачніше. Ось така тобі дилема — з одного боку небезпечно, з іншого — смачно. Рішення цієї проблеми просте до непристойності — у просоленому м'ясі личинки не зберігаються, тому, засолюючи сало, стеж, щоб м'ясце у прошарках просолилося повністю. Перевірити це дуже легко — у просоленого м'яса колір з червоного завжди змінюється на коричневий.

До речі, задню (товсту) частину очеревини, а також сало м'якої консистенції (нутряний і нирковий жир) зазви-

чай перетоплюють на смалець, який в Україні завжди вважався одним з кращих жирів для смаження. В українських селах без нього і до цього дня не обходиться жодна господиня. Більшість з них перетоплює смалець за своїми рецептами, що дісталися їм від бабусь та матусь. Найпростіший спосіб отримати смалець — підсмажити нарізане шматочками сало до стану сухих шкварок і злити гарячий витоплений жир у банку. Коли жир остигне, він почне застигати і стане білим. Це і є смалець. На ньому можна обсмажувати м'ясо, рибу і овочі, його можна використовувати як фритюр при приготуванні вергунів. Але витоплений таким простим способом смалець довго не зберігається. Я ж хочу запропонувати тобі спосіб витоплення смальцю, який можна заготовити про запас.

ЯК ВИТОПИТИ СМАЛЕЦЬ

Нирковий, нутряний, обчищений від м'яса, а також тонкий підшкірний жир наріж шматочками, залий холодною водою і витримуй у холодному місці 2—3 дні, міняючи воду двічі на день. Потім вийми шматочки жиру з води, дай їй стекти, уклади жир у казанок, налий туди свіжу воду (в кількості 1/3 об'єму жиру), додай 1 ч. ложку питної соди на 3 кг жиру і на слабкому вогні доведи воду до кипіння, обережно збираючи жир, що утворюється на поверхні, в інший посуд. Нагрівай жир доти, поки не випарується вся вода, а шкварки стануть золотистого кольору. Жир, що залишився в казанку, обережно злий. Отриманий таким чином смалець перетопи ще раз, додавши на кожний кілограм 100 мл молока. Вари суміш доти, поки молоко не почне осідати на дно. Для аромату при другому перетоплюванні додай злегка обвуглений на вогні шматочок хліба. Витоплений смалець розлий по банках, закрий

їх поліетиленовими кришками і зберігай у холодному темному місці.

СПЕЦІАЛЬНО ДЛЯ ЛЮБИТЕЛІВ САЛЬНОСТЕЙ

Не знаю, чи стане в пригоді тобі те, про що я тобі розказувала до цього моменту, але тому, що я хочу запропонувати тобі тепер, ти стовідсотково знайдеш застосування. Перш за все, це два рецепти засолювання не дуже великої і дуже маленької кількості сала, розраховані на можливості скромного поцінювача сала, що мешкає в звичайній малогабаритній міській квартирі. Підбираючи ці рецепти, я постаралася врахувати не тільки смаки й апетити, але й розміри житлоплощі, яку ти зможеш виділити на розквартировування цього продукту, який поволі готується до споживання, тобто засолюється. Адже салу може знадобитись від частини полиці в холодильнику до цілого кутка в холодній коморі. Врахувала я і спроможність терпіти в очікуванні дозрівання сала. Так, один саломан у змозі засолити сало і трепетно чекати результату протягом 2—3 тижнів, інший насилу дотерпить мінімальні 4—5 днів. Природно, що довше триває процес засолювання, то якіснішим виходить кінцевий продукт — солоне сало. Проте і в результаті прискореного посолу ти зможеш отримати цілком їстівне і, на неупереджений погляд, навіть смачне сальце. Не судитиму про це, оскільки сама, поклавши руку на серце, до саломанів себе не зараховую і великого досвіду в проведенні маніпуляцій над салом не маю. Та одне можу сказати точно — і в першому, і в другому випадках результат залежить від того, наскільки було правильно вибрано свіже сало. До речі, якщо куплене тобою сало викликає хоч щонайменші по-

боювання, краще його не засолювати, а піддати термічній обробці в компанії прянощів. Така банно-ароматична процедура допоможе салу розслабитися, полагіднішати і перетворитися з гумоподібної субстанції на найапетитнішу закуску. Подібні рецепти незрівнянної сальної смакоти я і хочу запропонувати на випадок, якщо тобі не пощастить на базарі з вибором сала для засолювання. Втім, якщо пощастить, все одно приготуй варене або печене сало з прянощами і часничком. Рецептів, правда, не так багато, але всі вони випробувані і перевірені на живих людях. І, повір, під час проведення дослідів не тільки жодна людина не постраждала, більш того, кожна з них неодноразово просила добавки. Спробуй і ти приготувати ці закуски. І побачиш — ніхто не зможе сказати тобі: «Тільки без цих сальностей!» Від таких смачнючих сальностей не відмовляються.

Кращі рецепти засолювання сала для переконаних салоїдів

Засолювання сала з часником в умовах міської квартири

На 15 кг сала — 1 кг солі

Тонке сало з м'ясними прожилками наріж смужками завширшки 4—5 см (можна зробити ножем неглибокі прорізи-насічки), натри смуги сала крупною сіллю, змішаною з роздавленим часником. Смуги сала уклади рядами у велику каструлю, останній ряд знову посип сіллю, зверху поклади велику пласку тарілку меншого, ніж каструля, діаметра, а на неї постав гніт (можеш скористатись скляною банкою, наповненою водою). Накрий каструлю і постав її

в прохолодне місце. Через кожні 5 днів нижні шари сала піднімай нагору, а верхні переміщай на їх місце — вниз. Засолювання сала триває близько 20 днів, але не більше, оскільки сало з прожилками можна і пересолити — м'ясо, на відміну від сала, яке зайвого не візьме, солі бере стільки, скільки зможе. Тому через 2 тижні бажано зняти першу пробу. Та особливо не захоплюйся!

До речі, за цим же рецептом ти можеш засолити і сало без м'ясного прошарку.

Моя тобі рада! Якщо у тебе раптом заваляється в морозилці шматок солоного сала, спробуй приготувати з нього одну цікаву закуску — щось подібне до паштету. Моя знайома, яка поділилася зі мною рецептом, називала цей продукт абсолютно неприйнятним для сала басурманським слівцем «намаз». Проте ця назва у жодному разі не припускає знущання з мусульманських традицій, бо його походження просте, як господарське мило: намаз так названо тому, що його намазують на хліб. Отже, для приготування намазу візьми будь-яку кількість солоного сала будь-якої якості і пропусти його через м'ясорубку разом зі шкіркою, часничком і свіжою морквою. У рецепті цього не було, але, я гадаю, можна додати й інших корінців, наприклад петрушки, пастернаку і селери. Як на мій смак, вийде не тільки смачно, а й дуже патріотично, адже в Україні ці корені завжди були у великій шані. Пропорції компонентів суміші бери виключно на власний на смак. Можеш додати і яких-небудь прянощів або розтертих у порошок пряних травичок. Коли суміш буде готова, переклади її у чисту банку, постав у холодильник і біжи в магазин по чорний хліб. На шматочку бородинського, під листочком петрушки твій намаз виглядатиме божественно, але милуватись цим натюрмортом ти зможеш недовго. Приємних тобі гастрономічних вражень і апетиту!

Прискорене засолювання сала в умовах міської квартири

На 1 кг сала — 1 склянка солі крупного помелу

Свіже, добре обчищене тонке сало без м'ясного прошарку наріж невеликими однакового розміру шматками вагою від 500 г до 1 кг і натри їх з усіх боків крупною сіллю. Потім склади два шматки сала шкірками назовні і уклади їх у цілий поліетиленовий пакет (краще використовувати для цього пакет із застібкою). Верх пакету застебни або зав'яжи, щоб розсіл, який виділятиметься із сала, не витікав. Пакет з салом поклади на тарілку і постав у холодильник. Якщо у тебе було більше двох шматків, з іншими пророби те саме. Через 2 дні переверни пакет із салом так, щоб сторона, на якій він лежав, була зверху, і знову постав у холодильник. Через 2 дні сало готове до споживання. Всього на засолювання цього сала тобі буде потрібно 4 дні.

До речі, цим же способом ти можеш засолити сало з часником і перцем. Для цього натирай сало не самою сіллю, а сумішшю солі, чорного меленого перцю і подрібненого часнику.

Кращі рецепти українських делікатесів для гурманів-саломанів

Сало варене пряно-солоне, шпиговане часником

Шматки сала зі шкіркою (ще краще з прошарком м'яса) помісти в емальовану каструлю так, щоб сало займало 1/3—1/2 частину об'єму каструлі, рясно пересип їх сіллю, зверху поклади тарілку меншого, ніж каструля, діаметра

і постав гніт (можеш використовувати скляну банку з водою). Залиш сало під гнітом за кімнатної температури на 1 добу. Потім залий сало водою, додай чорний і запашний перець горошком, лавровий лист (можеш додати і сушеної чи свіжої зелені), а також жменю промитого цибульного лушпиння. Доведи розсіл до кипіння і кип'яти 1 годину. Під час кипіння спробуй розсіл — він має бути дуже солоним, а якщо ні, то, можливо, тобі доведеться додати солі. Потім зніми каструлю з вогню і дай салу остигнути в розсолі. Після цього вийми сало з розсолу і нашпигуй його тонкими скибочками часнику з усіх боків. Нашпиговані тонкі шматки сала скрути в рулет і перев'яжи ниткою, а товщі склади по два шкіркою назовні. Загорни нашпиговане сало у фольгу і поклади в морозилку.

Сало варене пряно-солоне з часником

Для розсолу: на 1 л води — 500 г солі, по 3—4 горошини чорного і запашного перцю, 1—2 зернятка кардамону, 1 лавровий листок, жменя цибулевого лушпиння

Шматки сала уклади в емальовану каструлю, залий їх розсолом (сіль розчини в гарячій воді) так, щоб він покривав сало, додай прянощі і жменю добре промитого цибулевого лушпиння. Доведи розсіл до кипіння і при слабкому кипінні вари сало завтовшки 2—3 см 8 хв, а більш товсте — 10 хв. Потім зніми каструлю з вогню і дай салу остигнути, не виймаючи його з розсолу. Коли сало остигне, вийми його з розсолу і дай йому стекти. Обсуши сало паперовим рушником, пересип його сумішшю крупної солі з подрібненим часником, потім уклади в контейнер або загорни в харчову фольгу і поклади в холодильник на нижню полицю.

Сало варене пряно-солоне з часником по-закарпатськи

Для 1 кг готового сала: 1 кг свіжого сала, 150 г солі, 8 зубчиків часнику, 2,5 ч. ложки меленої паприки (червоного меленого солодкого перцю)

Свіже сало наріж шматками. Кожний шматок натри сумішшю солі з товченим часником. Дно кадовба або емальованої каструлі засип шаром солі завтовшки 1 см, зверху поклади шар сала і знову насип шар солі. Постав на сало гніт і витримуй його так до 20 днів. Після цього вийми сало, змий з нього сіль, залий холодною водою і залиш вимочуватися на 1 годину. Потім заміни воду і постав сало варитися протягом 2—3 годин. Відварене сало залиш у каструлі остигнути. Після цього вийми сало з каструлі, дай рідині стекти, натри сало меленим солодким перцем і подрібненим часником, а потім загорни у фольгу, поклади в холодильник і витримуй його там до 3 годин, перш ніж подати на стіл як холодну закуску.

Рулет із печеного сала з начинкою ужгородський

1 кг свіжого тонкого сала, 1/2 ч. ложки червоного меленого солодкого перцю (паприки) для посипання
Для начинки: 400 г яловичої печінки, 50 г сала, 1 яйце, 1/2 ч. ложки солі, чорний мелений перець

Свіже сало завтовшки 2 см злегка відбий, посоли і присип чорним меленим перцем. Приготуй начинку: печінку пропусти через м'ясорубку, додай нарізане дрібними кубиками сало і сире яйце, потім посоли і добре виміси. Відбите

сало рівномірно вкрий підготовленою начинкою, скрути рулетом і перев'яжи ниткою. Підготовлений рулет поклади на деко, притруси чорним меленим перцем і постав у гарячу духовку. Обсмажуй рулет до появи на його поверхні рум'яної скориночки, періодично поливаючи його жиром, що виділяється при смаженні. Готовий рулет постав остигати, а потім поклади у холодильник, не знімаючи нитки. Перед подаванням на стіл зніми нитку, а охолоджений рулет наріж скибочками і подай з консервованими огірками або помідорами.

Рулет із печеного сала

Візьми тонкий шматок свіжого сала з прошарком м'яса, рясно натри його сумішшю солі з меленим чорним перцем і подрібненим часником (замість або окрім перцю ти можеш використовувати й інші прянощі на свій смак). Скрути кусень сала рулетом, перев'яжи його ниткою, загорни у фольгу і постав у нагріту духовку на 1—1,5 години. Коли цей час спливе, дай салу остигнути, не знімаючи фольги, а коли остигне, поклади його в холодильник на нижню полицю.

Святкові кулінарні традиції українського народу

Так вже повелося, що наш хлібосольний народ любить свята і відзначає їх весело і смачно, влаштовуючи гуляння з неймовірною щедрістю і справді царським розмахом. Інколи дивуєшся від усвідомлення власної непомірності, коли починаєш складати меню урочистого обіду або вечері в родинному колі до якогось із найближчих свят. Напевно, це у нас у крові або десь там ще сидить отакий ген, що зумовлює одвічне прагнення якщо вже святкувати, то неодмінно на всю котушку, як то зараз кажуть, по-багатому. Ні-ні, я нікого не засуджую і не намагаюся закликати до розумної економії. Де вже нам змагатися з європейцями або американцями, які, подібно до всує не говоритимемо кого, здатні одним батоном, парою рибин і пляшкою вина нагодувати і напоїти десяток гостей, що прийшли до них на звану вечірку, і при цьому відчувати себе гостинними господарями. Однак бувають і у них любителі прийняти гостей на широку ногу. Ці зазвичай замовляють їжу в найближчому ресторанчику, причому неодмінно з доставкою додому. Інша справа — наші господині: за місяць до свята меню складають, за пару тижнів починають проводити масовані закупівлі продуктів, а напередодні запланованого гуляння, як скажені, смажать, варять, парять, печуть. І все у них таке апетитне та смачне, що навіть найбільш стриманому з гостей прийде в голову думка, яку можна висловити крилатою фразою з бородатого анекдота часів моєї юності: «А не з'їм, то хоч понадкусюю!» Що тут удієш! І сама я грішна цим, каюся. Хоч і розуміємо, що європейці

з американцями в чомусь мають рацію, але все одно до кожного свята готуємося так, ніби воно останнє в нашому житті. От і не знаю я, розриваючись під тиском суперечностей, — чи то запропонувати тобі скористатися всіма цими з любов'ю та сумлінням підібраними мною рецептами наших улюблених страв, чи то навпаки — порекомендувати внести їх хоча б частково до твого чорного списку всього, що шкідливе для здоров'я і фігури. Проте чого я морочуся?! Вибір цей треба зробити саме тобі! Я ж тобі можу тільки поспівчувати. Хоча ні, можу і дещо порадити — звернутися до мудрості наших предків. Є у мене із цього приводу одна теорія. Отже, важко посперечатися з тим, що з погляду сучасної дієтології українська святкова кухня грішить надмірностями, але, з іншого боку, в тому, що ми об'їдаємося, винні не традиції, а ми самі.

Візьмімо для прикладу хоча б українських селян часів М. В. Гоголя. Якщо не рахувати неправедного козака Пацюка, який, зважаючи на суворий піст, який мав тривати до появи на небі першої зірки, обжирався галушками і варениками зі сметаною, решта селян не тільки не сиділа за святковими столами, але й вела досить активну діяльність — вони виносили з хатин мішки зі сміттям, ходили один до одного в гості, колядували і, врешті-решт, літали в небесах. Та і взагалі, судячи з літературних джерел, навіть, зібравшись за святковим столом, вони не мали нагоди піддаватися гріху обжерливості. По-перше, трохи попоївши, вони починали співати. А заспівана від щирого серця пісня, та не одна, та в добрій компанії — це і дихальна гімнастика, яка насичує кров киснем, це і масаж внутрішніх органів, який сам собою робиться в організмі від звукових вібрацій. Все це в комплексі допомагало стимулювати травні процеси і активізувало спалювання отриманих калорій. По-друге, після пісенної розминки починалися танці — краще, що тільки

можна вигадати для спалювання все тих же зайвих калорій. Зрозуміло, що при такій насиченій святковій програмі нашим предкам просто ніколи було об'їдатися! А якщо і траплялася така неприємність, на допомогу приходили вірні народні засоби для поліпшення травлення: салати з редькою, квашеною капустою і буряком із хроном, а також всілякі кваси і киселі. Май все це на увазі, коли складатимеш святкове меню, а потрібні для цього рецепти ти знайдеш серед інших — я їх там спеціально для тебе подала.

Головні православні свята українців і пов'язані з ними традиції народної обрядової кухні

Останніми роками в нашій країні поступово відроджуються народні православні традиції. Вже ні для кого не в дивовижу відзначати в родинному колі чи в колі друзів заборонені раніше церковні свята. І хоча важко зараз знайти людину, яка б не знала, якого числа буде те або інше свято, не всі ще розбираються в тонкощах звичаїв і ритуалів, пов'язаних з їх святкуванням. Адже православні свята — це не тільки гуляння і веселощі. З кожним з них пов'язані певного роду традиції, які передбачають і відповідні правила поведінки, і особливе меню, до складу якого мають входити не просто святкові, а спеціальні обрядові страви. Тому спершу мені б хотілося запропонувати тобі щось подібне до кулінарних сценаріїв для підготовки і проведення найголовніших свят, які найбільш масово відзначаються православними українцями, — Різдва Христового і Великодня. Можливо, для твоєї сім'ї ці свята і завжди були найголовнішими в році, припускаю навіть, що ви відзначаєте не тільки їх, а й такі свята, як, наприклад, Трійця чи Спас — накри-

ваєте стіл, ходите всією сім'єю до церкви і, зрозуміло, знаєте всі обряди і звичаї, пов'язані з цими урочистостями. Це чудово, та гадаю, не всім так пощастило з бабусями і прабабусями, які зберегли всі ці звичаї і зуміли прищепити їх своїм онукам та правнукам. Адже саме на них — наших трудівницях бабусях і прабабусях — тримаються наші сімейні традиції. І навіть тоді, коли їх вже немає з нами, ми все згадуємо, як вони все це робили: коли і що готували, як вчиняли тісто на паски, булочки і пиріжки і що при цьому говорили, — і прагнемо робити все це так само. А коли прийде час, ми і самі навчимо цього своїх внучок і правнучок.

Дещо про пости

Перш ніж почати нашу розмову про головні православні свята і відповідні кулінарні традиції українського народу, хотілося б коротко нагадати тобі про пости, яких рекомендується дотримуватися всім православним християнам і які нерозривно пов'язані з основними церковними святами. Адже саме дотримання постів у давнину, як ніщо інше, не тільки допомагало українському народу природним чином виживати в голодний час в очікуванні нового урожаю, але й дозволяло йому протягом всього року розумно регулювати вживання важкої їжі тваринного походження. Власне кажучи, весь календар постів складений відповідно до природного календаря з урахуванням часу, коли селяни були найбільш зайняті важкою фізичною працею або ж, навпаки, відпочивали від неї. Зауваж, кожному великому святу передує піст, ними ж свята і завершуються. Повір, цим я не намагаюся агітувати тебе постити, хоча це було б цілком логічно, враховуючи особливості нашої національної кухні, зокрема схильність до надмірностей у вживанні жирів, яєць і здоби в святкові дні. Напевно, я не відкрию для тебе Америки, як-

що повідомлю, що для православних християн протягом року встановлено чотири великі, тобто багатоденні, пости.

Великий піст — найголовніший і найсуворіший з багатоденних постів. Цей піст перехідний, тобто не має певної дати, але його термін завжди однаковий — він триває протягом 7 тижнів (седмиць), тобто 49 днів. Починається Великий піст з понеділка після Прощеної неділі, а закінчується напередодні Великодня. Зараз правила посту менш суворі, ніж прописані в Пісному статуті XIV ст. Наприклад, рибу не можна їсти тільки на першому, четвертому і сьомому тижнях, хоча раніше її дозволялося їсти тільки в свято Благовіщення (7 квітня) і у Вербну неділю. З понеділка до п'ятниці рекомендується їсти хліб, свіжі, сушені і квашені овочі і фрукти, а так само варені овочі без олії. У суботу і неділю дозволяється вино і олія.

Петрів піст (Петрівка) — багатоденний піст, який починається через тиждень після свята Святої Трійці і закінчується в день пам'яті святих Петра і Павла (12 липня), або Петрів день. Тривалість цього посту буває різною, залежно від дати святкування Великодня, а відповідно і Трійці. Іноді за кількістю днів він може наближатися до Великого посту. У давнину цей піст називали Петрівкою-голодівкою, оскільки їсти в цей час зазвичай і так майже нічого — торішні запаси вже вичерпалися, а нового урожаю ще немає. Тому основною їжею для селян служив квас із зеленою цибулею і свіжі огірки. Може, тому і піст цей не дуже суворий. Протягом Петрівки не можна їсти м'ясо, молоко, яйця, а в понеділок, середу і п'ятницю треба утримуватися від риби й олії. Незалежно від тривалості Петрового посту, на нього завжди припадає свято Різдва Іоанна Хрестителя, або Іванів день (7 липня). Цього дня дозволяється їсти рибу.

Успенський піст — двотижневий піст, встановлений на честь Божої Матері. Починається він 14 серпня, а закінчу-

ється 27 серпня напередодні дня Успіння Пречистої Пресвятої Богородиці. За суворістю цей піст наближається до Великого посту. Проте здавна цей піст завжди був найлегшим і приємним, адже серпень — пора овочів, фруктів і ягід.

Різдвяний (Пилипів) піст (Пилипівка) — починається з 28 листопада і триває 40 днів, до самого Різдва. Різдвяний піст не дуже суворий — до свята Святого Миколая (19 грудня) дозволяється їсти рибу (окрім середи та п'ятниці), а після нього теж можна, але тільки в суботу і неділю. Втім, останні дні посту з 2 до 6 січня — православні християни повинні проводити по всій суворості: їсти один раз на день, увечері, і саме просту їжу, що складається з рослинних продуктів, а напередодні Різдва (6 січня) взагалі утримуватися від їжі до появи на небі першої зірки. Святкування Нового року, яке припадає на цей піст, теж прийнято проводити скромно, зібравши святковий стіл лише з пісних страв.

Дотримання одноденних постів. Крім багатоденних постів, протягом року є окремі пісні дні. Днями суворого посту вважаються: день Воздвиження Хреста Господнього (27 вересня), день Усікновення голови Св. Предтечі і Хрестителя Господня Іоанна (11 вересня), Святвечір (6 січня) і переддень Хрещення — Голодна кутя (18 січня). Середи і п'ятниці протягом всього року, окрім Святок і суцільних седмиць (тижнів без пісних днів), також вважаються пісними днями. У такі дні забороняється їсти м'ясо, молоко, вершкове масло, яйця і сир.

РІЗДВО ХРИСТОВЕ

У християн всього світу свято Різдва Христового має теплий, зворушливий характер і є красивим сімейним святом, пронизаним атмосферою загальної злагоди та любові.

Цього дня в домі мають панувати мир, дружба, спокій і радість. Серед подібних свят немає більш яскравого і колоритного, де б так химерно переплелися народні і християнські традиції, зокрема і кулінарні. Для святкування Різдва характерне не стільки саме гуляння, скільки дотримання певних ритуалів, а їх дуже багато, особливо в переддень різдвяної ночі — 6 січня (Святвечір). Проте для того, щоб це свято вийшло дійсно чудовим, доведеться багато попрацювати, готуючи безліч смачних страв. Зробити це краще за все заздалегідь, особливо це стосується обрядової й іншої різдвяної випічки. Святкові страви для гуляння 7 січня теж доведеться готувати ще до настання Різдва, тим паче, що 6 січня не буде на це часу, бо тобі треба приготувати аж 12 пісних страв. Докладніше про те, чому треба чинити саме так, а не інакше, я тобі поясню трохи пізніше. А зараз давай візьмемось до випічки.

Що заведено випікати перед Різдвом

У православних християн є традиція у Святвечір (6 січня) обдаровувати всіх, хто приходить у дім, — колядників-христославів (і дітей, і дорослих) та жебраків — медовими пряниками й іншою різдвяною випічкою. Не прийняти їх і відмовити у пригощанні вважається великим гріхом. Та і святковий стіл на Різдво (7 січня) без цієї випічки не обійдеться. Тому пекти всю цю смакоту зазвичай починають заздалегідь, іноді задовго до свят, адже справа ця морочлива, бо вимагає багато часу, сил і вправності. Рецепти найголовніших різдвяних гостинців — медових пряників та коврижок — ти знайдеш і тут, і нижче, а саме в розділі «Святкова й обрядова випічка» (на початку цього розділу ти отримаєш пояснення, чому я навмисне вдалася до помилки і залишила російське слово «коврижка»

без перекладу). Там ти також знайдеш і рецепти традиційних різдвяних ласощів вергунів та рецепти бубликів. Та спочатку мені б хотілося запропонувати тобі щось майже забуте — спеціальну обрядову випічку — книші. Ще сотню років тому українські господині обов'язково пекли їх до Різдва, а потім подавали до столу на Святвечір і, звичайно, у різдвяну ніч дарували колядникам на подяку за заспівані ними колядки. Якщо ти не знаєш, колядки — це різдвяні пісні, які виспівують колядники-христослави. Втім, є й інші колядки — випічка з житнього прісного тіста з різними начинками — чи то пиріжки, чи то ватрушки. Назва ця походить від Коляди — стародавнього язичницького свята, що пізніше злилося з Різдвом. Колядки — це теж різдвяна випічка, але, швидше за все, вона потрапила до нас з Росії — на півночі Росії і навіть у Фінляндії колядки, як їх там називають «калитки», і у наш час дуже популярні. Там колядки їдять і у святкові, і пісні дні, часто замість хліба. Колядки, начинені кашами, картоплею, грибами, подають до супів, м'ясного бульйону, а колядки із ягодами і сиром — до чаю, молока, кави. Чесно кажучи, у книзі З. Клиновецької я не знайшла рецептів колядок, але там знайшлися рецепти книшів, які мені їх дуже нагадали. Книші, як і колядки, випікали переважно з житнього тіста, до того ж їх часто готували із начинкою, яку частково залишали відкритою. Мені, народженій в атеїстичній країні і до середини життя знайомій з традиціями Різдва тільки за повістю М. В. Гоголя «Ніч перед Різдвом» і однойменним фільмом, важко говорити про таку тонкість, як питання приналежності обрядових страв до якихось певних кухонь. Маю надію, вчені-етнографи пробачать мені мою дрімучість і цю вільність — я все ж таки хочу запропонувати тобі випекти і колядки, і книші, а разом із ними і пироги з пісною начинкою, без яких сторіч-

чя тому не зустріла б Різдво жодна пристойна українська сім'я. Добре, що в наші дні ці старі традиції повертаються. А те, що до споконвічно українських звичаїв з часом додаються звичаї інших братських народів, так це ж добре. Адже як би не прагнув дехто утлумачити нам протилежне, як говорив класик, «все змішалося в домі Облонських» за роки радвлади — і де зараз українські, російські, єврейські, татарські і ще казна-які традиції і страви, — розібратися дуже складно. Просто всі ми живемо в одній країні і ділимося один з одним найкращим.

Книші зі смаженою цибулею (старовинний рецепт)

Для пісного дріжджового тіста: 3,75 склянки житнього або пшеничного борошна, 1 склянка теплої води або підігрітої сироватки, 25 г дріжджів, 1/2 склянки соняшникової олії, 1/2 ч. ложки солі

Для начинки: 6—8 цибулин, соняшникова олія для смаження, сіль

Дріжджі розведи в 1/2 склянки теплої води або сироватки. У решту теплої води (сироватки) всип 2 склянки просіяного борошна, влий розведені теплою водою дріжджі, розмішай, накрий рушником і постав у тепле місце піднятися. Коли опара підніметься, добре перемішай її, додай сіль, влий олію і поступово всип решту борошна. Вимішуй тісто доти, поки воно почне відставати від рук, потім накрий його і дай ще раз піднятися.

Для начинки дрібно нарізану цибулю обсмаж на олії і посоли. Тісто, що вже піднялося, розділи на декілька частин і розкачай їх у вигляді коржиків діаметром близько 20 см. На середину коржиків поклади начинку, а краї роз-

ріж у 5—7 місцях на кшталт пелюсток. Обережно розтягни ці пелюстки, потім загни їх, уклади на начинку так, щоб її було видно, і зліпи їх кінчики в центрі книша. Уклади книші на деко, застелене промасленим папером для випікання, і випікай у духовці за температури 200 °С до готовності. Готові книші змасти соняшниковою олією.

До речі, книші без начинки зазвичай робили так: тісто замішували, як описано вище, потім брали шматок добре вимішеного тіста розміром з кулак і розплющували рукою, щоб вийшов товстий коржик. Вмочуючи ложку в олію, надрізали нею краї коржика, щоб отримати 5—7 пелюсток. Верх коржика мастили олією, а потім брали кожну пелюстку і, витягнувши, з'єднували всі їх у центрі книша, як описано вище. Верх книша знову змащували олією і присипали сіллю. Пекли книші в печі. Виходили дуже смачні солоні чи то коржики, чи то булочки, якими часто замінювали хліб (докладніше про книші читай нижче в розділі «Кулінарний глосарій для допитливих гурманів-українофілів).

Пиріжки з пісного дріжджового тіста

Для тіста: 1 кг борошна, 500 мл води, 1/3 пачки дріжджів вагою 100 г, 2/3 склянки рафінованої соняшникової олії, 1/2 склянки цукру (1 склянка для пиріжків із солодкою начинкою), щіпка солі

Дріжджі розведи в теплій воді ложкою цукру і постав у тепле місце, щоб вони почали бродити. Потім вилий їх у миску з 1,5 склянки просіяного борошна, розмішай, накрий рушником і постав отриману опару в тепле місце мінімум на 40 хв. Після того як опара підійде, додай решту цукру і майже всю олію, посоли і, поступово підсипаючи борош-

но, заміси пишне тісто (борошна може піти як більше, так і менше, залежно від його якості). Вимішуючи тісто, змочуй руки олією, поки вона не закінчиться. Коли тісто перестане прилипати до рук, знову поклади його в миску, накрий рушником і постав, щоб воно піднялося, приблизно на 1 годину. Після того як об'єм тіста збільшиться вдвічі, добре вибий його руками, потім розкачай і виліпи пиріжки з пісною начинкою. Зроблені пиріжки відразу укладай на посипане борошном або застелене папером для випікання деко. Поки ти ліпитимеш пиріжки, ті, що були зроблені першими, вже підійдуть. За допомогою пензлика змасти їх водою або чаєм і постав у гарячу духовку (210—220 °С) приблизно на 20 хв. Так само роби і з рештою пиріжків.

Для начинки ти можеш узяти ягідну, картопляну зі смаженою цибулею або грибну (без сметани) начинки з рецепта колядок. Смачними вийдуть *пиріжки і з солодкою квасоляною начинкою:* відвари наперед замочену білу квасолю, за допомогою блендера зроби з неї пюре, а потім додай на смак цукор і запарений розтертий мак.

До речі, традиційно для пісних пиріжків українські господині використовували такі начинки: пюре із печеного гарбуза з медом; пюре із гарбуза з калиною і медом; пюре із печеного гарбуза зі смаженою на олії цибулею; мак із калиною; мак із родзинками; смажена капуста з цибулею; смажена капуста з підсмаженими грибами; чорнослив; гречана каша зі смаженими грибами або зі смаженою цибулею; пюре з вареної квасолі або гороху зі смаженою цибулею; варена пом'ята картопля зі смаженою цибулею і грибами; подрібнена смажена або варена риба зі смаженою цибулею.

Зверни увагу! Укладаючи пиріжки на деко, розміщуй їх недалеко один від одного: коли вони в духовці стануть підходити, то швидко з'єднавшись боками, почнуть рости вгору. У результаті пиріжки в тебе вийдуть вищі й пишніші.

Колядки

Для тіста: 2 склянки борошна (житнього або житнього і пшеничного в співвідношенні 1:1), 1 склянка рідини (вода для пісних колядок; або молоко, кисле молоко, сметана в будь-яких співвідношеннях — для скоромних), сіль на кінчику ножа
Для ягідної начинки: 1 склянка ягід (суниці, чорниці, буяхів, ожини, брусниці, малини), 2 ст. ложки цукру
Для сирної начинки: 100 г свіжого сиру, 1 жовток, 3 ч. ложки цукру, сіль
Для картопляної начинки: 7—8 картоплин, 1 яйце, 2—3 ст. ложки вершкового масла або соняшникової олії, сіль
Для грибної начинки: 1 кг печериць, 1—2 ст. ложки соняшникової олії, 1 цибулина, чорний мелений перець, кмин, сіль, 1/2 склянки сметани (для скоромних колядок)

З борошна, води (або іншої рідини) і солі швидко заміси круте тісто, накрий його рушником, щоб не обвітрилося, і залиш «відпочити» на 20—30 хв. Потім скачай тісто в джгут (ковбаску), розріж його на рівні шматочки, скачай з них кульки, а потім розкачай кожну в тонкий коржик, надаючи коржикам круглої або овальної форми. Поклади на коржики приготовлені начинки і різними способами защипай або загни краї — наприклад, у вигляді трьох-, чотирьох-, п'яти-, шестикутників або у вигляді човників. Але у будь-якому випадку роби це так, щоб начинку частково було видно, приблизно як у ватрушках.

Для ягідної начинки змішай ягоди з цукром. Якщо ягоди дуже соковиті, додай у начинку 1 ч. ложку крохмалю, щоб зв'язати сік, або насип на тісто під начинку 1—3 ст. ложки мелених білих сухарів.

Для сирної начинки протри сир через сито, розітри його з жовтком, а потім підмішай цукор і сіль.

Випікай колядки в духовці, нагрітій до температури 200—220 °С, до готовності. Готові колядки змасти розтопленим маслом чи олією і знову постав у духовку на 2—3 хв, тоді їх верх буде м'яким.

Для картопляної начинки відвари почищену картоплю, розтовчи її ще теплою, додай масло і сіль, а потім добре розітри зі збитим яйцем. Для пісної начинки заправ товчену картоплю підсмаженою на олії цибулею.

Для грибної начинки на сухій сковороді підсуши щіпку кмину, потім поклади туди почищені і порізані гриби і теж підсушуй доти, поки не випарується увесь сік, який з них витече. Тоді налий на сковороду олію, підігрій її, додай дрібно нарізану цибулю і обсмаж все до золотистого кольору. Потім посоли гриби і цибулю, поперчи і, якщо начинка скоромна, залий їх сметаною і потушкуй близько 20 хв під кришкою. Для пісної начинки скористайся пісним майонезом.

Плюшки-трояндочки з маком, горіхами і родзинками

Для тіста: 1 кг борошна, 500 мл води, 1/3 пачки дріжджів вагою 100 г, 2/3 склянки рафінованої соняшникової олії, 1 склянка цукру, щіпка солі
Для начинки: 1/3 склянки цукру, 400 г маку, 100 г подрібнених горіхів, 100 г родзинок

Це пісні плюшки, і ти можеш подати їх на стіл у Святвечір. Заміси тісто, як описано в попередньому рецепті, і постав його підійти. Тим часом промий і звари мак, а потім розітри його з цукром у ступці або в блендері. Запар родзинки окропом, а потім воду злий, а родзинки просуши

на рушнику. Тісто, яке вже підійшло, вибий руками, потім розділи на 2 частини і кожну по черзі розкачай у довгий пласт. Виклади на пласти тіста суміш з маку, родзинок, горіхів та цукру і розподіли її так, щоб один довгий край тіста залишився вільним. Скрути тісто рулетом у напрямку до вільного краю — він і скріплятиме рулет. Розріж обидва зліплені рулети на однакові невеличкі шматочки, умочуючи ніж у борошно. Бери шматочки за зріз і злегка здавлюй їх пальцями до центру так, щоб не випадала начинка, а потім викладай їх цією стороною на посипане борошном або застелене промасленим папером деко. Постав плюшки на 20 хв, щоб вони підійшли, а потім випікай у духовці за температури 180 °С протягом 40 хв.

Зверни увагу! Якщо ти покладеш в опару весь цукор, вона не зможе правильно піднятися, у результаті тісто не вийде пишним.

Медова коврижка

1 склянка борошна, 1 склянка цукру, по 2 ст. ложки меду і какао, 1 склянка води, 1 склянка рафінованої соняшникової олії, 1 ч. ложка питної соди, 1 ст. ложка 9 %-го оцту, 3/4 склянки родзинок, 2 лимони

Ця коврижка пісна, і її можна подавати на стіл у Святвечір. Змішай у мисці цукор, розтоплений на водяній бані мед, какао і воду. Коли суміш стане однорідною, не припиняючи мішати, всип борошно, потім додай погашену оцтом соду, олію, промиті і обсушені родзинки і наперед пропущені через м'ясорубку лимони. Все добре перемішай, накрий рушником і дай настоятись близько 20 хв. Коли маса почне пузиритися, виклади її на деко, застелене папером для випікання, і випікай у духовці за температури 180 °С протягом 1 години.

Медяники житні (старовинний рецепт)

2 склянки меду, 400 г житнього борошна, 1 ст. ложка суміші мелених прянощів (кориця, кардамон, імбир, гвоздика), чарка спирту (горілки), картопляний крохмаль для підсипки, оливкова або рафінована соняшникова олія для змащування дека

Розпусти на помірному вогні мед, а коли він пожовтіє, вимкни вогонь і, безперервно мішаючи, всип борошно, змішане з меленими прянощами. Мішай доти, поки суміш не побіліє, а тоді влий у неї спирт (горілку) і знову розмішай, щоб не було грудок. Накрий посуд з тістом і постав у холодне місце на 1 добу (можна надовше). Після цього розкачай тісто, використовуючи для підсипки картопляний крохмаль. Потім виріж фігурки, уклади їх на деко, змащене олією, і постав у гарячу духовку. Готові пряники одразу не знімай, а дай їм остигнути. Знявши, вкрий пряники якоюсь глазур'ю (рецепти шукай нижче в «Медові пряники і коврижки»).

Зверни увагу! Стеж за станом пряників у духовці, оскільки З. Клиновецька у своєму рецепті рекомендує їх не випекти, а підсушити. Найімовірніше, на це у тебе піде близько 10 хв.

Медяники вільшанські (старовинний рецепт)

500 г меду, 400 г борошна, 200 вершкового масла, 2 яйця, 1 ч. ложка питної соди, 20 гвоздичок, по 5 горошин чорного і запашного перцю, 1/2 ч. ложки меленої кориці, вершкове масло для змащування дека

Цей і наступний рецепти медових пряників я знайшла в книзі З. Клиновецької. Мед з маслом розпусти в каструлі

і на помірному вогні доведи до кипіння. Після цього додай просіяне борошно, добре розмішай все до однорідності і дай остигнути до 37 °С. Коли суміш остигне, виклади її горою на дошку, зроби в центрі заглиблення, влий збиті яйця, додай мелену корицю й інші заздалегідь змелені в кавомолці прянощі, потім всип соду і заміси круте тісто. Отримане тісто розкачай, виріж виїмками для печива або ножем по картонному трафарету фігурки, розклади їх на змащеному маслом деці і випікай у духовці протягом 45 хв. Дай готовим пряникам остигнути на деку, потім зніми їх і вкрий білковою або цукровою глазур'ю (рецепти шукай нижче в «Медові пряники і коврижки», там же шукай інші рецепти для різдвяних пряників та коврижок).

До речі, май на увазі, що вершкове масло в тісті для пряників можна повністю або наполовину замінити вершковим маргарином.

Плетеники

8 склянок борошна, 2,5 склянки молока, 50 г дріжджів, 7 яєць, 1,5 склянки цукру, 1,5 склянки вершкового масла, 1 склянка родзинок, 1/2 склянки мигдалю, 1 ст. ложка меленої кориці, 1 ч. ложка солі, масло для змащування дека, цукрова пудра для посипання

Такі плетеники можна буде ставити на стіл, тільки починаючи з 7 січня, бо вони готуються з дуже здобного тіста. У підігрітому молоці розчини дріжджі і додай 4 склянки просіяного борошна. Опару добре виміси, накрий і постав у тепле місце, щоб вона піднялася. Коли опара збільшиться у 2 рази, додай у неї збиті з цукром і розм'якшеним маслом яйця, потім, постійно вимішуючи, потроху всип борошно і сіль. Все це ретельно виміси до однорідності,

накрий і постав у тепле місце. Коли об'єм тіста збільшиться приблизно у 2 рази, виклади його на стіл добре виміси, потроху додаючи промиті і обсушені родзинки, дрібно нарізаний мигдаль і корицю. Вимішене тісто залиш на столі на 15—20 хв, накривши рушником. Потім розділи тісто на невеличкі шматки, скачай з кожного ковбаску і зліпи плетеники у вигляді кренделів. Поклади кренделі на деко, змащене маслом або застелене промасленим папером для випікання і постав у тепле місце на 20—25 хв, щоб вони підійшли. Після цього випікай їх у духовці за температури 200—210 °С. Готові плетеники присип цукровою пудрою або глазуруй помадкою (рецепт шукай нижче у «Кращі рецепти великодніх баб для святкового чаювання»).

Вергуни «Українська троянда»

1 кг борошна, 4 яйця, 4 жовтки, 50 г вершкового масла, 1 ст. ложка цукру, 1 ст. ложка рому (горілки, коньяку), 1 кг смальцю або 1 л соняшникової рафінованої олії для пряження, цукрова пудра для посипання

Навіть якщо ти використовуєш для пряження (обсмажування) соняшникову олію, ці вергуни все одно будуть скоромними, тому подавай їх 7 січня, а також усі Святки. Борошно просій на дошку, зроби заглиблення і влий у нього окремо збиті жовтки і яйця, збиті з цукром, та почни замішувати тісто. Потім додай розм'якшене вершкове масло, влий ром (горілку, коньяк) і заміси тісто. Воно має вийти не рідким, оскільки тоді його буде складно обробляти, але й не дуже крутим, бо тоді вироби з нього кришитимуться і ламатимуться. Готове тісто розкачай дуже тонко, виріж з нього склянкою і чаркою кружечки різного розміру (так квітка вийде більш виразною) і зроби на них над-

різи-пелюстки. Потім склади кружечки один на один по 4—5 штук, сильно притисни пальцем посередині, щоб з'єднати їх всі разом. Обсмажуй вергуни в розтопленому смальці чи олії. Під час обсмажування окремі «пелюстки» розійдуться і, закрутившись, утворять «троянду». Готові вергуни притруси цукровою пудрою, а в серединки «троянд» можеш покласти вишні, вийняті з варення.

Зверни увагу! Є ще один спосіб зробити вергуни у вигляді квітки троянди. Для цього візьми шматочок тіста, скачай його в кульку розміром із волоський горіх, потім розкачай тонким шаром у вигляді трохи сплюснутого кола. Гострим ножем зроби декілька вертикальних прорізів усередині цього кола (парну кількість), не дорізаючи 1—1,5 см до краю. Отримані смужки мають бути завширшки з палець. Після цього переплети між собою праву і ліву частини смужок, починаючи з двох середніх. Роби це так: пальцями лівої і правої рук одночасно підніми 2 середні смужки, потім зігнуту дугою праву смужку проведи під лівою і уклади на ліву сторону, відповідно ліву смужку поклади на праву. Тепер просунь пальці під ці смужки і дістань наступні. Витягни їх, переплети, як і попередні, і уклади посередині. Знову просунь пальці в утворений смужками отвір та витягни і переплети наступні смужки. Роби так, доти смужки не закінчаться, а їх переплетення стане схоже на бутон троянди. Надай йому руками більш компактної округлої форми й обсмаж.

Народні традиції Святвечора

Святий Вечір, Святвечір, Вілія, Багата кутя — ось скільки назв у цього передріздвяного вечора. Власне кажучи, весь день 6 січня до Святої вечері вважається буденним. Цього дня господині належить переробити багато справ — треба приготувати 12 пісних страв для святкового столу, та ще

й навести лад у домі. До того ж це останній день сорокаденного Різдвяного посту (в Україні його зазвичай називали Пилипівкою), причому день суворого посту, в який не їдять взагалі, у крайньому разі сидять на хлібі та воді. І лише з появою на небі першої зірки, яка символізує ту саму, що вела волхвів з дарами до новонародженого Ісуса, на столі з'являються 12 пісних страв. Вважається, що це число страв вибране на честь апостолів, яких, як відомо, також було 12. Але є й інша версія: кількість страв відповідає кількості місяців у році. Проте це не так і важливо, головне, щоб страв було саме 12 і всі вони були пісними. А ти вже можеш на свій розсуд вибрати ту версію, яка тобі імпонує найбільше.

ЩО ТРЕБА ГОТУВАТИ ДО СВЯТКОВОГО СТОЛУ НА СВЯТВЕЧІР

Головною стравою цього вечора вважається кутя — спеціальним чином приготовлена пісна каша із пшениці, рідше з ячменю (часом їх замінюють рисом), приправлена маком, родзинками, горіхами і медом. Продукти, з яких готується кутя, мають символічне значення. Зерно є символом благополуччя, багатства, продовження роду; мед — символом безтурботного солодкого життя; горіхи — плодючості й добробуту; а мак, за народним повір'ям, завжди служив оберегом від нечистої сили. Вважається, що чим багатша (тобто смачніша і ситніша) кутя, тим кращим буде урожай і вищим достаток у сім'ї. Можливо, саме з цих міркувань раніше в Україні і всю вечерю на Святвечір називали Багатою кутею, а саму кутю прагнули приготувати якомога смачнішою. Традиційно готувати кутю починали з раннього ранку, причому робили це всією сім'єю: мати готувала крупу для куті і ставила в горщику в піч; діти кололи і подрібнювали горіхи, терли в макітрі макогоном мак; батько готував

ситу (докладніше про неї читай вище в «Кулінарному глосарії для допитливих гурманів-українофілів»). Зварену пшеницю (або ячмінь) заправляли маком і горіхами, а інколи ще й родзинками, і підсолоджували ситою. Бідняки замість сити заливали кутю узваром. Однак узвар готували не лише бідняки, адже він нарівні з кутею вважається обов'язковою обрядовою стравою у Святвечір.

Узвар — друга за значенням обрядова страва святкової вечері — по суті, є компотом із сухофруктів. Проте це один з найстародавніших ритуальних напоїв, яким споконвіку зустрічали появу на світ дитини. Причому сусідство узвару з кутею невипадкове: кутя, якою прийнято поминати померлих, символізує смерть, а узвар — нове життя. Варять узвар зазвичай із сушених ягід і фруктів: груш, яблук, слив, вишень, малини, чорниці, ожини і тому подібного. Проте відповідно до традицій, якнайбільше до узвару належить класти груш і слив або вишень. Колись знятий з вогню зварений узвар заправляли медом і настоювали протягом всієї ночі. Після цього він ставав ароматнішим і набував золотисто-червоного кольору. Часом в узвар додавали прянощі. Коли кутя і узвар були готові, їх ставили поряд на почесне місце, на покуття під образами. Кажучи: «Йди, кутя, на покуття, а узвар на базар!» — господиня накривала кутю трьома круглими калачами або книшами, щоб вона так стояла до самої вечері. Поряд з нею ставили узвар у красивому глечику і миску з вийнятими із нього грушами, укладеними хвостиками догори, щоб їх було зручніше брати. Там же на столі розміщували Дідуха, зв'язаного з необмолоченого снопа, залишеного від обжинків. Його прикрашали стрічками, паперовими квітами та кетягами калини. Дідух у народній свідомості був символом продовження роду, примноження добробуту у всьому: майбутньому урожаї, багатому приплоді худоби та птиці. Ставили кутю з узваром і на під-

віконня — для померлих родичів. Ще безліч ритуалів виконували наші предки протягом цього дня, але не всі вони пов'язані з приготуванням і вживанням 12 пісних страв, про які тобі ще доведеться багато дізнатись. Отже, продовжимо.

Третьою стравою вечері має бути пісний борщ. Раніш його варили з квасолею і грибами або смаженою рибою, а часом і з тим, і з іншим. До борщу зазвичай подавали вушка з грибами. Робили їх у вигляді маленьких вареничків або пельменів з пісного прісного тіста з грибною начинкою, а потім не варили, а смажили у великій кількості соняшникової олії (рецепт пісного борщу з грибними вушками шукай вище в розділі «Червоні борщі, зварені на овочевих і грибних бульйонах, пісні та вегетаріанські борщі»). За традицією, після борщу подавали пісні голубці (це четверта страва). Ти можеш начинити їх пшоняною або гречаною кашею зі смаженою цибулею, як це завжди робили українські господині. Але ж можливі і варіанти — наприклад, овочі, обсмажені з грибами або навіть риба — все це пісні начинки.

П'ятим номером нашої програми мають бути вареники. Серед безлічі пісних начинок для своїх вареників тобі не обов'язково вибирати одну. Ти можеш приготувати декілька видів вареників і порахувати їх, як окремі страви, — це полегшить твою долю, адже деколи буває складно приготувати всі 12 страв. Так, до речі, часто чинили і наші мудрі прапрабабці. До того ж вибір традиційних начинок вельми великий: смажена або тушкована капуста зі смаженою цибулею, товчена відварна картопля зі смаженою цибулею або грибами, смажені гриби, каші, пюре з відвареної квасолі (підсолене зі смаженою цибулею або солодке з тертим маком чи ягодами), товчені сушені груші.

На шосте в українських сім'ях зазвичай подавали смажену рибу, а вслід за нею так звану «холодяну», або рибні

драглі (ми цю страву називаємо заливне або холодець з риби). На Поліссі в рибні драглі клали заздалегідь розмочені сушені гриби. Цим рибні страви не обмежували — готували січеники або товченики із рибного філе.

Зрозуміло, до січеників та товчеників найкращим було подати гарячу картоплю. Її зазвичай тушкували і частіше за все з грибами. А якщо готували картоплю, то до неї гріх було не подати квашену капусту, змащену олійкою та присипану нашаткованою цибулею, а ще солоні огірки, солоні гриби й інші заготовки. Наприклад, на Полтавщині у старі часи спеціально для цього гуляння заготовляли так звані «опішнянські сливи» — їх солили або маринували в ситі, частіше за все в кадовбах з-під вина або горілки. Квашену капусту ще тушкували, заправляючи її смаженою цибулею. Тушкували і свіжу капусту, додаючи гриби або чорнослив. До речі, із солінь і квашеної капусти ти можеш приготувати напрочуд вдалу пісну страву — вінегрет. Хай за походженням вона не українська, та ми до нього вже так звикли, що маємо повне право поставити його на свій святковий стіл. Та й квашену капусту можна подати не лише з цибулею, але й з порізаним шматочками апельсином, а якщо це видасться тобі не патріотичним, то заміни апельсин чорною або менш «злою» зеленою редькою, натертою на крупній тертці.

А на десерт у давнину, частіше за все готували налисники з пісною начинкою: маком із медом, сушеними товченими грушами, варенням або печеним гарбузом із медом. Ставили на стіл і варення. Можеш і ти наслідувати приклад наших пращурів. Втім, у тебе на солодке, можливо, вже припасені булочки-плюшки або сластьони з ситою. Подай до них ще й узвар. До речі, пити міцні напої в Святвечір вважалося зайвим — всі страви запивали лише узваром. Такими були українські традиції сто і більше років тому, такі вони і зараз. Дасть Бог, такими ж будуть і через сто років.

ЯК ТРЕБА ПОВОДИТИСЯ ДО І ПІД ЧАС СВЯТКОВОЇ ВЕЧЕРІ

Перш ніж ти ознайомишся з меню своєї майбутньої святкової вечері, я б хотіла розказати тобі, як правильно накривати стіл для Святої вечері, а також коли і як належить починати трапезу і як правильно поводитися під час вечері. Отже, почнемо зі столу. У давнину було прийнято засипати стільницю свіжим сіном. Потім стіл накривали чистою білою скатертиною, а зверху клали вишитий рушник. На один край столу клали декілька зубчиків часнику, щоб захищав від злої сили і хвороб, на другий — горіх, на третій — яблука, на четвертий — головку маку. Все це робилося, щоб в домі і сім'ї панувала любов і був достаток. У центр столу ставили кутю з узваром і Дідух. На столі обов'язково ставили миску з калачами, книшами і пирогами з пісною начинкою. Залишалося тільки дочекатися першої зірки — символу народження Сина Божого. На Багату кутю вся сім'я, по можливості, повинна була зібратися разом. Для тих же, хто був на цю пору в дорозі — у чумаках, солдатах — або був відсутній із іншої причини, клали на стіл ложку, створюючи ефект присутності. А якщо в сім'ї минулого року хтось помер, то ложку клали і для нього, та й не тільки ложку. За народними віруваннями, з появою першої зірки в дім злітаються душі померлих родичів, розсідаються навкруги святкового столу і радіють приходу світлого свята разом із живими. Тому для них звільняли місця біля столу і ставили зайву тарілку з ложкою, а в тарілку клали трохи куті. Як тільки перша зірка з'являлася на небі, сім'я сідала за стіл. Перед початком вечері запалювали воскову свічку і молилися Богу. А після цього приступали до куті. Її не просто їли, а ще й ворожили — яким буде урожай, чи зашлють у дім сватів. Запивали кутю узваром. Після цього господиня приносила пісний борщ і гуляння на-

бирало повної сили. Всі веселилися, але не від випитого спиртного. Як правило, цього вечора його не пили зовсім, а починали пити лише наступного дня — на Різдво. Не прийнято було у Святвечір і ходити в гості, це теж робили тільки наступного дня. Під час вечері не можна було багато говорити, щоб потім не сваритися протягом всього року. Не можна було також вставати без потреби з-за столу, відкривати двері під час вечері, а тим паче виходити з дому. Після святкової вечері спати зазвичай ніхто не йшов. Старі вважали, що, мовляв, хто спить у ніч перед народженням Христа, той проспить царство небесне. Тому після Святої вечері всі веселилися, співали і ворожили. Молодь збиралася в групи, вбиралася в маски і костюми і ходила по сусідах колядувати.

Кращі рецепти пісних страв для складання меню святкової вечері у Святвечір

Я постаралася підібрати для тебе не просто найкращі рецепти — всі вони ретельно підібрані з думкою про те, щоб тобі за ними було не дуже складно приготувати свої 12 пісних страв. Адже дуже важливо в цей день, коли так багато треба зробити, не виснажитись ще до приходу свята і бути в змозі не тільки поїсти, а й повеселитись. Крім того, майже всі традиційні для цієї вечері страви дані в двох, а то й більше варіантах. Це дозволить тобі варіювати меню свого різдвяного столу, а не готувати одне і те саме щороку. До речі, всі страви, окрім узвару, розраховані на 6—8 персон. Що ж до узвару, його я раджу тобі зварити більше — це не тільки смачний, але й корисний напій. До того ж у Святвечір, як ти вже знаєш, інші напої вживати не прийнято.

Кутя із пшениці

1 склянка зерен пшениці, 80—100 г маку, цукровий сироп на смак, 150 г родзинок, 80—100 г цукатів, 200 г горіхів (волоські, фундук, мигдаль), 100 г меду

Якщо тобі дісталася неочищена пшениця, обережно потовчи зерна в дерев'яній ступці дерев'яним товкачем, періодично підливаючи трохи теплої води, щоб оболонка зерен відійшла. Потім ядра відділи від лушпиння, просіваючи і промиваючи їх (обдирну пшеницю так обробляти не треба — її достатньо лише промити). Промиту пшеницю залий водою і залиш на ніч, а вранці знову добре промий. Залий пшеницю окропом і вари без солі і цукру протягом 4—5 годин при слабкому кипінні, не мішаючи, а тільки підливаючи окріп, коли вода википить. Коли пшениця звариться, зніми каструлю з вогню, щільно закрий кришку, загорни каструлю в теплу ковдру і залиш на 2 години (а ще краще спочатку обернути каструлю газетами, а вже потім обгортати ковдрою). Промитий мак залий окропом і провари протягом 10 хв, потім зніми з вогню, накрий кришкою та рушником і настоюй ще 10 хв. Після цього проціди мак і розітри дерев'яним товкачем або подрібни за допомогою ручної кавомолки. Коли пшениця буде готова, додай до неї на смак заздалегідь зварений цукровий сироп, а також пропарені і обсушені родзинки та цукати. З половини горіхів приготуй пісне молоко (наступний рецепт), а решту обсмаж на сухій розжареній сковороді або в духовці, а потім почисть ядра горіхів від підсушеної шкірки і дрібно порубай. Посип кутю горіхами і подавай з медом і пісним молоком (пісне молоко можна додати до готової пшениці одразу ж після цукрового сиропу).

До речі, ти можеш приготувати кутю і з перлової крупи, яку, як відомо, роблять з ячменю, — другої за значенням крупи щодо традиційної української куті.

Зверни увагу! Підсолоджувати пшеницю медом замість сиропу не варто — якщо до пшениці одразу додати мед, зерна будуть надто твердими. Тому мед завжди кладуть в останню чергу.

Узвар із цукром, медом і прянощами

1,5 л води, по 150 г сушених груш і яблук, по 50 г чорносливу і родзинок, 1 склянка цукру, 1 ст. ложка меду, 3—4 гвоздички, сік і цедра 1/2 лимона, 1/2 ч. ложки меленої кориці

У гарячій, але ще не киплячій воді розведи цукор, дай воді закипіти і зніми піну. Поклади в очищений сироп вимиті груші, через 5 хв — яблука, ще через 5 хв — вишні, родзинки і чорнослив. Хвилин через п'ятнадцять, коли сухофрукти зваряться і стануть м'якими, додай мед та прянощі і прокип'яти ще 5—7 хв. У самому кінці варіння додай лимонний сік і цедру. Після цього зніми готовий узвар з вогню і дай йому настоятись від 1 до 5 годин.

Узвар із медом

На 1 л води — по 100 г сушених груш, яблук і вишень (або по 150 г сушених груш і яблук), по 50 г чорносливу і родзинок, 1 склянка меду

Сухофрукти ретельно перебери і промий у холодній, а потім теплій воді. Доведи воду до кипіння, відтак спочатку опусти груші, потім через 5 хв — яблука і ще через 5 хв —

чорнослив і родзинки (якщо ти береш вишні, додай їх зараз). Ця роздільна послідовна закладка фруктів необхідна тому, що для різних сухофруктів потрібен різний час варіння. Коли всі фрукти будуть однаково м'якими (приблизно через 15—17 хв після початку закладання), зніми каструлю з вогню і постав настоятись у холодне місце (на балкон) на ніч. Після цього процідиузвар і підсолоди його медом. Або, знявши відвар з вогню, злий його, додай мед і підігрівай, поки він не розійдеться у відварі. Тоді знову залий ним фрукти і постав у холодне місце на 5—6 годин настоятись.

Пісне горіхове (мигдалеве) молоко

100 г горіхів (мигдалю), 1,5—2 склянки води, цукор на смак

Молочне ніщо — так ще називали пісне молоко у давнину. Його подавали до куті і зазвичай готували з волоських чи інших горіхів або з їх суміші, готували його також із маку або мигдалю (а іноді і з конопляного насіння). Відповідно виходило горіхове, мигдалеве, макове або конопляне молоко. Як готувати макове молоко, шукай нижче в рецепті «Шулики з маком і медом» (розділ «Бублики, шулики, коржики»), а пісне горіхове (мигдалеве) молоко готуй так. Спочатку подрібни горіхи (мигдаль) у блендері. Потім розітри масу, краще за все товкачем у ступці, поступово по ложечці підливаючи холодну кип'ячену воду. Коли суміш стане однорідною, розведи її рештою води, вилий все в полотняну серветку, поміщену над мискою, процідисуміш і добре віджми. До отриманої рідини додай цукор на смак і розмішуй її до його повного розчинення. Готове пісне молоко охолоди і подай до куті.

Голубці з овочами

1 качан капусти, 2/3 склянки рису, 2 морквини, 3—4 цибулини, 300 г печериць, 2 ст. ложки томатної пасти, 3—4 зубчики часнику, 3 ст. ложки соняшникової олії, цукор, сіль

Рис відвари до напівготовності — він має бути розсипчастим і трохи твердуватим. Зніми з качана капусти верхнє листя, виріж качанчик, а сам качан опусти в киплячу підсолену воду. Через декілька хвилин вийми капусту і розбери на окреме листя. Товсті черешки на листі обережно зріж. Нашатковані соломкою або натерті на крупній тертці моркву і селеру спасеруй на олії разом з дрібно нарізаною цибулею, а гриби поріж і обсмаж окремо. З'єднай рис з овочами і грибами, додай дрібно нарізаний часник, посоли суміш і перемішай. Наповни підготовленим фаршем капустяне листя, згорни їх у вигляді пакуночків і уклади в сотейник. Залий голубці гарячою водою з розчиненою в ній томатною пастою, сіллю і цукром і тушкуй під кришкою до готовності або постав у духовку на 1,5—2 години.

Голубці з квашеної капусти з квасолею і рисом

1 качан квашеної капусти, 1 склянка сухої квасолі, 1/2 склянки рису, 3 цибулини, 2 морквини, 1/3 кореня селери, 1 ст. ложка соняшникової олії, чорний мелений перець, сіль

Квасолю замочи на ніч у холодній воді, а вранці звари її разом з крупно нарізаними цибулиною, морквою і селерою до готовності. Після цього квасолю відділи від овочів, а відвар злий і залиш. Звари рис до напівготовності — він має бути

розсипчастим і трохи твердуватим. Решту цибулі почисть, дрібно наріж і спасеруй в олії. Потім додай до неї квасолю, відварений рис, посоли суміш, поперчи і добре перемішай. Качан квашеної капусти розбери на окреме листя. На кожний листок поклади начинку і згорни у вигляді пакуночка. На дно сотейника уклади шар нашаткованої квашеної капусти, зверху поклади голубці і накрий їх цілим капустяним листям. Залий все капустяним розсолом, змішаним з частиною відвару, в якому варилася квасоля. Тушкуй голубці на слабкому вогні до готовності. Подавай ці голубці холодними.

Голубці з рибою

Для голубців: 1,5 кг філе судака (тріски, щуки, окуня), 1 невеличкий качан капусти, 1 біла булка, 3 цибулини, 2—3 ст. ложки соняшникової олії, сіль, чорний мелений перець, червоний мелений солодкий перець (паприка), жменя маслин, зелень кропу

Для соусу: 1/2 склянки соняшникової олії, 6—7 зубчиків часнику, сіль

Філе пропусти через м'ясорубку разом з розмоченою у воді, а потім віджатою булкою і обсмаженою в олії цибулею. Отриману начинку посоли, поперчи і ще раз пропусти через м'ясорубку. З капусти зніми верхнє листя, виріж качанчик, а сам качан опусти на декілька хвилин у киплячу підсолену воду. Вийнявши капусту, розбери її на окреме листя і зріж у них потовщення на черешках. На капустяне листя уклади начинку, згорни їх у вигляді пакуночків і уклади в сотейник. Залий голубці підсоленою гарячою водою (в якій варилася капуста), притруси паприкою і постав у нагріту духовку. Тушкуй там голубці до готовності. Подавай голубці, поливши соусом, приготовленим із розтертого з сіллю

часнику, змішаного з соняшниковою олією. Прикрась голубці маслинами і зеленню кропу.

Борщ пісний зі смаженими карасями (старовинний рецепт)

6 невеличких карасів, 1 морквина, 1 корінь петрушки, 1/2 кореня селери, 1 цибулина, 2—3 сушені гриби, жменя маслин, 1/2 качана капусти, 2 буряки, 2—3 лаврові листки, по 5 горошин чорного і запашного перцю, 1 ст. ложка борошна, 1 ст. ложка соняшникової олії, трохи столового оцту або бурякового квасу, сіль, борошно або сухарі і соняшникова олія для обсмажування овочів і риби, зелень кропу

Цибулю і коріння почисть, нашаткуй і спасеруй на олії. Потім налий у каструлю воду, доведи її до кипіння, поклади в неї пасеровані овочі, додай нарізані соломкою гриби, маслини та прянощі і звари бульйон. Після цього додай у нього нашатковані капусту і буряк і звари їх до готовності. Наприкінці варіння заправ борщ спасерованим на олії борошном і оцтом або буряковим квасом на смак. За 15 хв до подавання на стіл обережно опусти в борщ карасів, заздалегідь запанірованих у борошні чи сухарях і обсмажених на олії. Після цього дай борщу закипіти і подавай, посипавши дрібно нарізаною зеленню кропу.

До речі, замість цього борщу ти можеш приготувати якийсь інший, наприклад «Борщ пісний із грибами та чорносливом», «Борщ пісний із грибами та квашеною капустою» або «Борщ пісний із грибними вушками» (їх рецепти ти знайдеш вище в розділі «Кращі рецепти українських борщів для твоїх креативно-кулінарних експериментів». Там же в рецепті «Борщ із пампушками з часниковим со-

усом» є рецепти пісних пампушок, які не завадило б випекти і подати до борщу з грибами і квашеною капустою).

Зверни увагу! У Святвечір сметану до борщу подавати не варто. Проте ти можеш замінити її пісним майонезом, який зазвичай продається під час постів.

Вареники пісні з капустою, грибами й оселедцем (старовинний рецепт)

Для начинки: 1 маленький качан капусти, 4 свіжих або сухих гриби, 1 малосольний оселедець, 1—2 цибулини, чорний мелений перець, сіль, соняшникова олія за потребою

Цей рецепт я взяла із книги З. Клиновецької. Відвари гриби і дрібно поріж їх. Капусту нашаткуй тонкою соломкою і потушкуй її, додавши олію, гриби, подрібнене оселедцеве філе і заздалегідь обсмажену на олії цибулю. Стушковану капусту посоли і поперчи на смак. Приготуй пісне прісне тісто для вареників: підсолену воду доведи до кипіння і обережно влий її у просіяне борошно (тобі буде потрібно приблизно 1 кг), постійно помішуючи суміш ложкою. Потім виміси тісто до однорідності, накрий його і дай йому дозріти протягом 30—35 хв. Після цього розкачай тісто в тонкий пласт, виріж кружечки, поклади на них начинку і зліпи вареники. Відвари вареники в підсоленому окропі і подай, поливши підігрітою олією разом з підсмаженою на ній цибулею.

До речі, ти можеш вибрати й інший рецепт пісних вареників, зазирнувши в розділ «Вареники» в першій главі.

Зверни увагу! Пісне тісто для вареників ти можеш приготувати інакше. Для цього 1 кг просіяного борошна змішай у мисці із щіпкою солі, 1/2 ч. ложки цукру і щіпкою розпушувача для тіста. Потім, енергійно помішуючи, влий 500 мл

крутого окропу і швиденько заміси тісто, краще за допомогою міксера. Коли тісто стане однорідним, накрий його і дай постояти 30 хв, а потім почни вимішувати руками, підливаючи олію. Роби це доти, поки тісто не вбере всю олію.

Короп смажений із начинкою

1 середній короп, 1 морквина, 1/2 цибулини, 4—5 сушених грибів, 2 зубчики часнику, чорний мелений перець, сіль, 1—2 ст. ложки борошна, соняшникова олія для смаження

Коропа середнього розміру почисть, випатрай, добре промий, обсуши паперовим рушником і посоли. Для начинки спасеруй на соняшниковій олії нарізану півкільцями цибулю разом з нашаткованою морквою і нарізаними соломкою наперед відвареними грибами. Посоли начинку, поперчи і начини нею рибу. Обережно натри коропа товченим часником, обкачай у борошні і обсмаж в олії до золотистої скориночки. Після цього поклади коропа на деко і доведи його до готовності в розігрітій духовці.

Короп із медом (старовинний рецепт)

1 кг коропа, 1 ст. ложка меду, по 1/2 цибулини, моркви, кореня петрушки і лимона, 1 ст. ложка 9 %-го оцту, 2 яйця, 2 ст. ложки родзинок, 2 ст. ложки мигдалю, чорний і запашний перець горошком, сіль

Це рецепт так званої «холодяної» риби. З цибулі, моркви і кореня петрушки звари овочевий бульйон. Підготовленого коропа наріж порційними шматками, поклади їх у каструлю разом з головою (без зябер), залий холодним бульйоном

з корінням, додай сіль і перець і звари до готовності. Зварені шматки коропа уклади в салатник або спеціальну глибоку форму, на них виклади скибочки лимона. Проціджений через сито бульйон увари до 2/3 його початкового об'єму, а потім дай йому трохи остигнути. В остиглий бульйон вбий сирі яйця і знову вари його доти, поки він стане прозорим. Після цього проціди бульйон через тканину. Мед підсмаж на сковороді до темного кольору, розведи його проціджениим бульйоном і додай оцту на смак. Поклади в сковороду промиті родзинки і порізаний скибочками мигдаль та трохи провари їх у бульйоні. У тебе має вийти соус червоного кольору. Якщо колір вийде недостатньо червоним, підправ його паленим цукром. Коли отриманий соус трохи прохолоне, залий ним шматки коропа і постав у холодне місце.

До речі, цей рецепт приготування заливного коропа, який я знайшла у книзі З. Клиновецької, дуже популярний і в наші дні, але в дещо зміненому вигляді. Наші сучасниці вважають за краще готувати медового коропа з додаванням желатину, щоб бути більш певними, що желе застигне. Якщо тебе зацікавив цей рецепт, я і його тобі дам. Отже, до моменту підсмажування меду все роби точно так, як і 100 років тому, тобто як описано вище. Потім у невеликій кількості проціджeного бульйону розчини желатин з розрахунку 10 г желатину — на 1 склянку загального об'єму бульйону. Після цього розчин желатину змішай з проціджeним бульйоном і розмішуй до повного розчинення желатину, а після цього одразу влий оцет. Потім постав бульйон на вогонь, доведи до кипіння, тоді відразу зніми з вогню і дай остигнути. Тим часом підсмаж мед, додай до нього наперед замочені родзинки і нарізаний мигдаль, влий невелику кількість бульйону і трохи провари. Потім з'єднай цю суміш з бульйоном, що вже прохолов. Цією сумішшю залий укладеного в салатник або форму коропа і постав у холодне місце для застигання.

Січеники рибні

1,2 кг філе судака або щуки, 1 цибулина, 1 морквина, 1 корінь петрушки, 1 біла булка, 2 ст. ложки мелених сухарів, 3 ст. ложки соняшникової олії, 1 ст. ложка готової гірчиці, чорний мелений перець, сіль

Рибу почисть, відріж хвіст і голову, вийми зябра і оброби тушку на філе. З кісток, голови, шкіри і коріння звари міцний бульйон. Рибне філе дуже дрібно порубай або пропусти через м'ясорубку разом з обсмаженою на олії цибулею і м'якушем замоченої в бульйоні і віджатої булки. Суміш посоли, поперчи і добре перемішай. Отриману масу розділи на порції, виліпи з них довгасті січеники, обкачай їх у сухарях, злегка придави і обсмаж на олії з обох боків. Бульйон проціди, розведи ним гірчицю і полий цим соусом січеники.

До речі, коли наші прапрабабці готували до Святвечора січеники з судака або щуки, вони не викидали шкірку рибини, а навпаки — намагалися зняти її якомога акуратніше. Потім вони загортали в неї січеники і лише після цього обкачували їх у сухарях і обсмажували в олії. Так само чинили і з товчениками, звісно, якщо їх треба було обсмажувати.

Товченики рибні

2,5 кг свіжої риби, 6 ст. ложок борошна, 1 склянка соняшникової олії, 3—4 цибулини, чорний мелений перець, сіль

Рибу оброби на філе, дрібно порубай, а потім подрібни (можеш, як робили господині 100 років тому, розтерти його в ступці, а можеш швиденько подрібнити блендером). Подрібнене філе змішай з борошном та олією (3 ст. ложки

олії залиш), посоли масу, поперчи і скачай з неї невеличкі кульки. Відвари їх у підсоленій воді і подай, поливши олією разом з підсмаженою на ній цибулею.

Моя тобі рада! Спробуй приготувати товченики за цим рецептом на парі, поклавши у фарш менше солі і перцю. Якщо готуватимеш у пароварці, використовуй посудину для готування каш, а не ґратчасті піддони. Якщо ж у тебе немає пароварки, уклади кульки в миску з пласким дном, постав її на каструлю з киплячою водою і накрий кришкою. Вийде набагато смачніше, ніж виварювання у воді, та і проблема використання бульйону, що залишився, відпадає сама собою.

Картопля, тушкована з овочами і грибами в горщиках

12 картоплин, 100 г сушених білих грибів, 4 морквини, 6—8 цибулин, 1 корінь селери, кмин, чорний мелений перець, сіль, соняшникова олія

Спочатку сушені гриби промий холодною водою і замочи в холодній воді. Через 4—5 годин воду з грибів обережно злий, а гриби вийми і добре промий. Воду, в якій вони були замочені, злий у каструлю. Постав каструлю на сильний вогонь, поклади в неї гриби і доведи воду до кипіння, а потім зменш вогонь, посоли і вари гриби до м'якості. Поки гриби варяться, замочи керамічні порційні горщики в холодній воді. Відварені гриби відкинь на друшляк, а потім поріж їх великою соломкою. Почисть і поріж овочі: картоплю — великими кубиками, селеру — маленькими кубиками, моркву — кружальцями, а цибулю — дрібно. Всі овочі окремо обсмаж до напівготовності на олії, а наприкінці обсмажування приправ їх сіллю і перцем. Всі овочі і гриби розділи на рівні частини за кількістю горщиків. Вийняті з води

обсушені горщики заповни овочами і грибами, укладаючи їх шарами і пересипаючи кмином. У кожний горщик влий трохи грибного бульйону, закрий їх кришками і постав у помірно нагріту духовку приблизно на 1 годину.

До речі, сушені білі гриби ти можеш замінити свіжими печерицями або замороженими лисичками. Але врахуй, що, по-перше, і свіжих, і заморожених грибів тобі знадобиться не менш ніж 400—500 г. По-друге, коли відварюватимеш заморожені лисички, спочатку, не розморожуючи, опусти їх у окріп і дай поваритися при слабкому кипінні 10—15 хв. Потім відкинь гриби на друшляк, знову залий їх окропом, посоли і довари протягом 10—15 хв. Це робиться для того, щоб позбавити лисички властивого їм гіркуватого присмаку.

Моя тобі рада! Як альтернативу досить трудомісткій тушкованій картоплі хочу запропонувати тобі максимально просту, але дуже смачну, корисну і, що важливо для святкової вечері, ефектну страву — картоплю, запечену у фользі. Щоб приготувати *картоплю, запечену у фользі*, візьми по 1 середньої правильної подовженої форми картоплині на одну порцію, добре помий картоплю щіткою і обсуши. Потім приготуй стільки ж однакових шматків харчової фольги. Кожну картоплину, заздалегідь посипавши крупною, краще морською, сіллю, оберни фольгою, а кінці закрути, як це роблять на цукерках. Поклади «цукерочки з картоплею» на деко і запечи в їх духовці. Подавай картоплю, не виймаючи з обгорток.

Тушкована капуста з сухофруктами і червоним вином

---

1 качан червонокачанної капусти, 1 цибулина, 1 склянка суміші сухофруктів (чорнослив без кісточок, кура-

га, родзинки), 1 невеличкий корінь пастернаку або петрушки, 1/2 склянки червоного сухого вина, 1 ч. ложка цукру, 1 лавровий листок, по 3—4 горошини чорного і запашного перцю, соняшникова олія, сіль

Підготовлену капусту нашаткуй тонкою соломкою, посоли і злегка потри руками так, щоб капуста пустила сік. Цибулю і пастернак почисть, потім цибулю дрібно поріж, а пастернак нашаткуй тонкою соломкою або натри на крупній тертці. У сотейнику розігрій олію і обсмаж у ній капусту, постійно перемішуючи, щоб не пригоряла. Окремо спасеруй цибулю і пастернак. Сухофрукти залий окропом і дай постояти 10—15 хв. Потім відкинь їх на друшляк і промий. Курагу і чорнослив поріж шматочками. З'єднай спасеровані овочі і сухофрукти з капустою, залий суміш вином, додай цукор і прянощі і, якщо треба, досоли і додай цукру. Тушкуй капусту на слабкому вогні без кришки протягом 10—15 хв.

Налисники з маком і медом

1 склянка борошна, 1 склянка молока, 1 ст. ложка цукру, 3 яйця, трохи солі, 250 г маку, 1/2 склянки подрібнених горіхів або родзинок, 1/2 склянки меду (або 2/3 склянки цукру), соняшникова олія для смаження, ванільний цукор для посипання

Яйця збий з сіллю, потім, продовжуючи збивати, додай цукор. Коли цукор розчиниться, всип борошно, розмішай, щоб не було грудок. Після цього, постійно розмішуючи, тонкою цівкою влий у суміш молоко та розмішай. На змазаній олією сковороді підсмаж тонкі налисники. Мак промий, запар окропом, а через 15 хв відкинь його на сито

і дай воді стекти. Потім обсуши мак на рушнику і подрібни у ступці або ручній кавомолці (можеш 2—3 рази пропустити його через м'ясорубку). Після цього змішай мак з медом (цукром) і горіхами (родзинками). Змаж цією начинкою налисники і скрути їх трубочками або склади трикутниками. Притруси налисники ванільним цукром.

Зверни увагу! Тісто, яке ти приготуєш за цим рецептом, пісним вважитися не може, оскільки в ньому є яйця і молоко. На жаль, мені не вдалося знайти рецепт тіста для пісних налисників. Може, тобі пощастить більше?

Маринований буряк

1 кг буряку, 100 тертого хрону, 2 ст. ложки цукру, 1 ч. ложка (з горою) лимонної кислоти, 1—1,5 склянки води, сіль на смак

Відвари буряк у шкірці, почисть і натри на крупній тертці або нашаткуй тонкою соломкою. З води, лимонної кислоти, цукру і солі звари маринад. Коли маринад прохолоне, залий ним змішаний з тертим хроном буряк і постав у холодильник на добу. Перед подаванням на стіл злий маринад і, якщо хочеш, заправ буряк олією.

Паштет із квасолі

450 г білої квасолі, 5—6 цибулин, 1/2 склянки соняшникової олії, 1 головка часнику, сіль, чорний мелений перець

Заздалегідь замочену квасолю відвари до готовності. Половину почищеної цибулі наріж і спасеруй в олії. Потім пропусти спасеровану цибулю через м'ясорубку разом

з відвареною квасолею і рештою сирої цибулі. Отриману масу посоли, приправ чорним меленим перцем і розтертим часником та добре перемішай. Подавай страву як паштет або використовуй для бутербродів.

Салат із редьки з квашеною капустою

1 чорна або зелена редька, 300 г квашеної капусти, 1 цибулина, 1 ч. ложка кмину, 1/2 склянки соняшникової олії, цукор

Змішай терту редьку і капусту, додай нарізану тонкими півкільцями цибулю, приправ свіжозмеленим кмином і цукром та полий олією.

Два останні рецепти традиційних українських ласощів, які наші предки завжди готували на Святвечір, я знайшла у книзі З. Клиновецької. Маленькі хрусткі пампушечки-сластьони і маково-медові цукерки напевно припадуть до смаку твоїм дітям.

Сластьони до сити (старовинний рецепт)

Борошно за потребою, 2 склянки теплої води, 2 ст. ложки дріжджів, щіпка солі, соняшникова олія для смаження

Заміси тісто з 1 склянки борошна, теплої води і дріжджів. Коли воно підійде, посоли його і додай борошна стільки, щоб тісто набуло густину сметани, і дай йому ще раз підійти. Після цього набирай тісто потроху ложкою та клади у киплячу олію. Готові сластьони подавай з ситою (шукай нижче в «Кулінарному глосарії для допитливих гурманів-українофілів) або присип цукровою пудрою.

Українські маківники (старовинний рецепт)

Візьми мед і мак у рівних кількостях, змішай їх у каструлі або сотейнику (краще з антипригарним покриттям), постав на слабкий вогонь, доведи до кипіння і вари, постійно помішуючи. Потім виклади масу на змочену водою дошку, розрівняй або розкачай її в пласт завтовшки як палець і залиш остигати. Коли пласт остигне, розріж його змоченим у воді ножем на невеличкі шматочки.

Кращі рецепти для складання меню святкових обідів і вечер на Різдво і святочний тиждень

Різдво Христове (7 січня) — одне з найбільш важливих, урочистих і світлих християнських свят. Весь цей день має бути вільним від житейських справ та суєти. Православні християни на Різдво всією сім'єю відвідують церкву, в якій проводиться урочиста служба. Як і в різдвяну ніч, цього дня прийнято колядувати і веселитися, а от готувати нічого не можна. Всі страви, які подаються в перший день Різдва, мають бути приготовлені заздалегідь, тому що цього дня заборонено торкатись до будь-яких ріжучих предметів, навіть хліб прийнято ламати руками. Є в народі таке повір'я, що той, хто порушує цю заборону, наражається на небезпеку поранитися яким-небудь іншим способом або позбавитися чогось («відрізати») в господарстві. У день Різдва Христового знімається обмеження на скоромну їжу і різдвяний стіл має складатися з найсмачніших святкових страв. До того ж опівночі на 7 січня починаються Святки, які тривають цілий тиждень — до 14 січня. У цей же день також починається період, який у народі називається зимові М'ясниці, і триває він до самої Масляної. Тому всі святочні дні

на стіл прийнято ставити безліч м'ясних страв — буженину, домашню ковбасу, кров'янку, холодець, паштети, кендюх, сальтисон, верещаку, душенину, різдвяну гуску або індичку, нафаршированих усякою усячиною. А в минулі часи дотримувалися і традиції неодмінно засмажувати до святочних застіль порося, начинене кашею. Зазвичай його подавали до святкового столу у Василів день (14 січня, або 1 січня за старим стилем). Цього дня для наших предків наставав Новий рік, і поставлене на святковий стіл ціле смажене порося символізувало для них благополуччя на весь прийдешній рік. У наш час з 13 на 14 січня прийнято зустрічати Старий Новий рік, і для більшості з нас це добрий звичай, який дозволяє зайвий раз зібратися в родинному колі. То чом би й нам не завести добру сімейну традицію — зустрічати Старий Новий рік, поїдаючи смажене порося? Проте можливі і варіанти — нарівні з поросям обов'язковими стравами на новорічному столі наших предків були засмажені цілими заєць і півень. Зайчатину їли, щоб бути моторними, як заєць, а півня, щоб бути легкими, як птах. Втім, якщо точніше, все це відбувалося вже після приходу Нового року, а в його переддень (вночі з 13 січня на 14) наші пращури, на відміну від нас, не зустрічали Новий рік, а святкували Щедрий Вечір, або свято Меланки (його ще називають просто Маланкою). У цю ніч щедрували (співали по хатах пісень-щедрівок і отримували за це нагороду ласощами, як і на Різдво), ходили в гості і ворожили.

Однак повернімося до різдвяного гуляння. Гадаю, у тебе давно назріло питання, на яке я і хочу зараз дати тобі відповідь. Та от, на відміну від Святої вечері (6 січня), на святкуванні Різдва дозволяється пити міцні напої. Хоча і цього дня наші предки не особливо зловживали — вони ставили на святковий стіл спеціально приготовлені і принасені до Різдва наливки і настоянки, особливо такі, як ва-

ренуха і запіканка, виносили з льохів барильця з шипучим медом. До речі, рецепти всіх цих страв і напоїв ти знайдеш нижче в розділі «Кращі рецепти святкових страв, випічки і напоїв для особливо урочистих подій». А зараз я хочу запропонувати тобі щось смачне, наприклад традиційну різдвяну страву — пряженину з млинцями, справжній запорізький капусняк зі свининою і ще багато чого для любителів м'ясця. Як я вже говорила, на це старовинне християнське свято, та й протягом всього подальшого святочного тижня, на стіл взагалі прийнято було подавати безліч м'ясних страв. Проте, як і усяке свято в Україні, і тут не обходилось без таких улюблених нами вареників з сиром, риби і, звичайно, пирогів і налисників з найрізноманітнішою начинкою.

Капусняк запорізький

500 г свинини, 600 г квашеної капусти, 2 л води, 4—5 картоплин, 2 ст. ложки пшона, по 1 кореню моркви, петрушки і пастернаку, 1/2 кореня селери, 1 цибулина, 2 ст. ложки вершкового масла, 50 г свинячого сала, 1 лавровий листок, сіль, чорний мелений перець, сметана, зелень петрушки

Свинину звари до готовності і наріж на порції, а бульйон проціди. Квашену капусту добре віджми і стушкуй до напівготовності, додавши масло та бульйон. Підготовлені моркву, біле коріння і частину ріпчастої цибулі наріж соломкою і спасеруй на маслі. Свиняче сало пропусти через м'ясорубку, розтовчи в ступці разом з подрібненою цибулею, зеленню петрушки і декількома ложками решти процідженого бульйону. У киплячий бульйон опусти нарізану кубиками картоплю, повари її 10—15 хв, а потім додай тушковану

капусту, промите й ошпарене окропом пшоно і продовжуй варити до готовності. За 7—10 хв до кінця варіння поклади в каструлю розтерте з цибулею і зеленню сало і спасероване з цибулею коріння. Посоли капусняк на смак, приправ перцем і лавровим листком та дай закипіти. Подаючи на стіл, у тарілку з капусняком поклади шматок свинини, ложку сметани і дрібно нарізану зелень петрушки.

Капусняк закарпатський

900 г квашеної капусти, 2 л води, 120 г копченого сала, 300 г напівкопченої ковбаси, 3 ст. ложки смальцю, 6 ч. ложок борошна, 2—3 цибулини, 1/3 ч. ложки червоного меленого солодкого перцю (паприки), сіль, сметана

Квашену капусту промий, залий водою і звари до готовності. Тим часом копчене сало наріж дрібними кубиками, витопи з нього жир і в цьому жирі, разом зі шкварками, протягом 7—8 хв обсмаж нарізану тонкими скибочками ковбасу. Потім вийми ковбасу разом зі шкварками і з'єднай їх з вареною капустою. У решті жиру підрум'янь борошно, потім додай туди червоний мелений перець, подрібнену цибулю та трохи холодної води, перемішай і з'єднай з капустою і ковбасою. Доведи суміш до кипіння, дай покипіти ще 10 хв, а тоді посоли на смак. Подаючи капусняк на стіл, поклади в тарілку ложку сметани і дрібно нарізану зелень петрушки.

Печеня житомирська (за версією В. Похльобкіна)

500 г свинини, 10 картоплин, 100 г сала (для обсмажування), 3 цибулини, 1—2 морквини, 4—5 сушених грибів,

3 ст. ложки томату-пюре, 3 зубчики часнику, 5—6 горошин чорного перцю, 2—3 лаврові листки

Це старовинний рецепт добре знайомої нам печені. Свинину розріж на 3—4 шматки, обсмаж на салі (50 г) до золотистої скориночки, а потім потушкуй, додавши томату-пюре і води. Картоплю і моркву наріж кубиками, обсмаж на решті сала, потім перемішай з нарізаною кільцями цибулею, посоли і приправ свіжозмеленим перцем. Підготовлені овочі і свинину уклади в каструлю шарами, починаючи і закінчуючи овочами. Наперед замочені гриби відвари в 1 склянці води до м'якості, потім вийми шумівкою, дрібно наріж і ще повари, уваривши бульйон наполовину. Після цього залий бульйоном підготовлену свинину з овочами, додай лавровий лист, ще трохи посоли і тушкуй до готовності. Перед тим, як подавати печеню на стіл, прямо в каструлі притруси її подрібненим часником, дай постояти 3—4 хв під кришкою, а потім подавай.

Пряженина

600 г свинини на реберцях, 400 г домашньої свинячої ковбаси, 200 г сала, 3—4 цибулини, 3—4 ст. ложки борошна, 4—5 зубчиків часнику, 1—2 лаврові листки, чорний мелений перець, сіль
Для млинців: 3 склянки борошна, 6 яєць, 1 л молока, 3 ст. ложки цукру, сіль, соняшникова олія для смаження

Сало дрібно наріж і підсмаж на сковороді. Коли жир витопиться, вийми шкварки, а в жирі обсмаж розрізані на порції свинячі реберця і нарізану кружальцями свинячу ковбасу. Обсмажене м'ясо і ковбасу переклади в гусятницю або керамічний горщик, а в решті жиру підсмаж дріб-

но нарізану цибулю. Потім, безперервно помішуючи, всип борошно і тонкою цівкою влий гарячу воду, доводячи суміш до стану рідкої сметани. Посоли підливу, приправ перцем та лавровим листом і дай покипіти на слабкому вогні 3 хв. Після цього лавровий лист вийми, а підливу перелий у гусятницю (або горщик) з м'ясом. Накрий гусятницю кришкою і постав у духовку на 40—60 хв. Перед подаванням на стіл приправ страву подрібненим часником.

Для млинців збий жовтки із цукром та сіллю, влий молоко, всип борошно, а коли суміш стане однорідною, підміси збиті в піну білки. Енергійно розмішуючи, приготуй рідке тісто, а потім напечи знього млинців.

Подаючи пряженину, реберця вийми і поклади на тарілки, а підливу подай окремо — в неї треба умочувати згорнуті трубочкою млинці.

Моя тобі рада! Спробуй подати цю страву не з надміру калорійними пшеничними млинцями, а з млинцями, приготовленими з пшоняної каші. Ці млинці дуже полюбляли наші мудрі предки. Або подай пряженину з не менш улюбленими в минулі часи гречаними млинцями (рецепти «Млинці українські» і «Млинці гречані» шукай нижче в розділі «Світле Христове Вокресіння. Великдень»).

Рулет верховинський

1,4 кг свинячої грудинки, 150 г домашньої копченої ковбаси, 2 зварених круто яйця, 1 цибулина, 1,5 головки часнику, 1 склянка м'ясного бульйону, кмин, зелень петрушки, чорний мелений перець, сіль

Підготовлену свинячу грудинку звільни від ребер і хрящів, а краї обріж. Обрізки пропусти через м'ясорубку, додай дрібно нарізані цибулю, часник, зелень петрушки

і варені яйця, а потім посоли, поперчи і все добре перемішай. Грудинку злегка відбий та вкрий рівномірним шаром (завтовшки 5 мм) підготовленого фаршу, а посередині поклади шматок домашньої копченої ковбаси. М'ясо скрути у формі рулету, перев'яжи ниткою, поклади на змащене жиром деко, полий бульйоном, посип кмином і постав у духовку. Запікай рулет, поливаючи бульйоном, до готовності так, щоб на його поверхні утворилася рум'яна скориночка. Готовий рулет охолоди, наріж скибочками і подай з консервованими огірками або тертим хроном.

Рулет із м'яса свинячої голови

1 свиняча голова, 1 свинячий язик, 2 зварених круто яйця, 3 морквини, 1 корінь петрушки, сіль, 1 лавровий листок

Свинячу голову середньої величини зі шкірою почисть, розрубай навпіл, видали мізки, поклади в киплячу воду, додай обчищені і нарізані 2 морквини, корінь петрушки, а також підготовлений язик і цілу морквину. Звари голову до напівготовності, а наприкінці варіння додай сіль і лавровий листок. Потім голову вийми, відріж вуха, зріж шкіру з салом і відділи м'ясо від кісток. Язик, м'ясо і вуха наріж квадратними скибочками. Зняту з голови шкіру уклади широкою стороною однієї половинки до вузької сторони другої половинки так, щоб вийшов прямокутник, зший їх ниткою і поклади на вологий рушник. На шкіру виклади шарами підготовлені шматочки м'яса та посоли їх, на м'ясо поклади половинки варених яєць та розрізану уздовж варену морквину. Потім згорни шкіру з начинкою рулетом, перев'яжи ниткою і відвари в тому ж бульйоні протягом 30—40 хв до повної готовності. Після цього ви-

йми рулет, поклади між двома обробними дошками під гніт і постав у холодильник. Перед подаванням до столу зніми з рулету нитки, наріж його скибочками, виклади на блюдо і прикрась зеленню.

До речі, обидва ці рулети, якщо хочеш, ти можеш називати завиванцями.

Сальник фарширований (старовинний рецепт)

1 свинячий сальник, 1 кг печінки, 2 склянки гречаної крупи, 3 цибулини, 3 яйця, 50 г сухих білих грибів, 1 склянка смальцю або сметани, чорний мелений перець, сіль

Печінку вимочи в молоці, відвари, подрібни, змішай з подрібненою цибулею, наперед приготовленою розсипчастою гречаною кашею і стовченими в порошок сухими грибами. Потім посоли суміш, поперчи, додай розтопленого смальцю або сметани і добре перемішай. Сальник уклади всередину широкого глиняного горщика так, щоб його краї звисали назовні, наповни його підготовленою сумішшю, а потім щільно закрий її краями сальника. Накрий горщик кришкою або фольгою і постав запікатися в не дуже гарячу духовку на 1—1,5 години.

До речі, приблизно таким же способом готують і фарширований баранячий сальник.

Курка смажена, фарширована яйцями

1 велика курка, 10 яєць, 1 пучок зелені петрушки, 2 ст. ложки вершкового масла, щіпка солі

Тушку помий і обсуши паперовим рушником. Потім обережно відділи пальцем шкірку від м'яса так, щоб вона

не прорвалася. Залий під шкірку збиті в піну яйця, змішані з дрібно нарізаною зеленню петрушки і щіпкою солі, ними ж наповни і черевце курки. Отвір у черевці заший, міцно зав'яжи ниткою шкірку на шиї. Тушку посоли, змасти вершковим маслом і засмаж на деку в духовці до готовності і рум'яної скориночки.

Лящ смажений із начинкою з гречаної каші та грибів

Лящ вагою 1 кг, 1/2 склянки гречаної або рисової крупи, 50 г сушених грибів або 500 г печериць, 75 г вершкового масла, 2 зварених круто яйця, 1 сире яйце, борошно і сухарі для панірування, чорний мелений перець, сіль

Ляща почисть, випатрай, промий, обсуши і, зробивши надріз уздовж спини, вийми хребтову кістку. Для цього біля голови і хвоста надломи хребет і обережно вийми його разом з кістками, не допускаючи відділення м'яса від шкіри. Вийми з риби нутрощі, а з голови — зябра. Після цього ляща повторно промий. Наперед замочені сушені гриби або свіжі печериці відвари до готовності з додаванням солі, а потім поріж скибочками і підсмаж на маслі разом з дрібно нарізаною цибулею. Гречку або рис залий гарячим грибним бульйоном (1,5 склянки) і звари до готовності. Кашу змішай з грибами і цибулею, додай дрібно порубані варені яйця і сире яйце, посоли, поперчи і добре перемішай. Наповни отриманою начинкою ляща і заший йому спинку ниткою. Після цього обкачай рибу в борошні і сухарях і обсмаж з двох боків на маслі, а потім постав у духовку і доведи до готовності. Перед подаванням на стіл рибу наріж шматками, полий розігрітим маслом, а на гарнір подай припущену з вершковим маслом моркву.

До речі, за цим же рецептом ти можеш приготувати і коропа.

Смаженина з оселедцем (старовинний рецепт)

500 г свинини (м'якоть), 1 середній малосольний оселедець, 1 біла булка, 2 яйця, 100 г вершкового масла, 1 ст. ложка борошна, 1/2 склянки сметани, чорний мелений перець, сіль

М'ясо цілим шматком обсмаж на сковороді в маслі до утворення рум'яної скориночки. Після цього зроби в м'ясі надрізи у вигляді кишень і заповни їх фаршем. Для фаршу наперед вимочене філе оселедця пропусти через м'ясорубку або блендер разом із замоченою, а потім віджатою булкою. Потім додай у суміш яйця, ложку розм'якшеного вершкового масла, поперчи і добре перемішай. Нафаршироване м'ясо уклади в сотейник, змащений маслом, і доведи до готовності в духовці, періодично підливаючи бульйон або воду. Незадовго до готовності притруси м'ясо борошном і залий сметаною, розведеною соком, що виділився з м'яса.

Різдвяні ковбаски в сметанному соусі

1 кг яловичини, 100 г солоного або копченого сала, 300 г сметани, 1 склянка бульйону або води, 2—3 ст. ложки томату-пюре, гірчиця, сіль, чорний мелений перець

М'ясо наріж тонкими скибочками однакового розміру і тонко відбий. Відбиті скибочки посоли і поперчи з одного боку. Другий бік змаж готовою гірчицею, а на неї уклади нарізане маленькими брусочками сало. Скрути м'ясо з начинкою

у вигляді рулетиків і перев'яжи ниткою. Уклади рулетики в сотейник або каструлю з товстим дном так, щоб вони не торкалися один одного, залий їх бульйоном і потушкуй до напівготовності. Потім додай у посуд з рулетиками підігріту сметану, заправлену томатом-пюре, посоли, поперчи і тушкуй до готовності.

До речі, ці ковбаски цілком прийнятно назвати крученими або завиванцями, і зробити це ти маєш повне право.

Риба, запечена під соусом із хроном

2 рибини вагою по 1 кг, 100 г маргарину або вершкового масла, 1 лимон, сіль
Для соусу: 1 корінь хрону, 50 г маргарину або вершкового масла, 50 г борошна, 1 склянка рибного або овочевого бульйону, 2—3 ст. ложки сметани, 2 сирі жовтки, сік 1/2 лимона, цукор, сіль

Великі рибини випатрай, почисть, відріж плавці, посоли і залиш у холодильнику на ніч. Наступного дня промий рибу в холодній воді, загорни кожну рибину в промаслений пергаментний папір або рукав для випікання, уклади поряд на деко, постав у гарячу духовку і випікай протягом 1 години. Тим часом приготуй соус.

Для соусу борошно підсмаж на маргарині або маслі до золотистого кольору, додай натертий на дрібній тертці хрін, влий рибний або овочевий бульйон і, помішуючи, доведи до кипіння. Якщо соус вийде густим, розведи його бульйоном. Знявши соус з плити, влий у нього сметану і лимонний сік, поклади розтерті до білого жовтки, посоли і додай цукор на смак. Після того як риба запечеться, зніми з неї папір, уклади рибини на овальні блюда, прикрась кружальцями лимона і полий частиною соусу, а решту со-

усу подай у соуснику. Цю рибу можна подавати і холодною, і гарячою.

Підмога з рибою (старовинний рецепт)

1 варена риба, 2—3 варених у шкірці буряки, 5—6 варених у шкірці картоплини, 5 солоних огірків, жменя маслин
Для заправки: 1 жовток, 1 ч. ложка гірчиці, 1/3—1/2 склянки оливкової олії, сіль, столовий оцет

Так у давнину називали збірні салати, які зазвичай готували з продуктів, що залишилися від святкового гуляння. Цей традиційний український салат схожий на знаменитий вінегрет, та, на мій погляд, може вийти набагато смачнішим і не таким буденним. Отже, візьми варену рибу, звільни її від кісток і поріж. Змішай рибу з порізаними дрібними кубиками буряком і картоплею, додай дрібно порізані огірки і обчищені від кісточок маслини. Приготуй заправку: розітри жовток з сіллю і гірчицею, потім, продовжуючи розтирати, додай по краплях частину оливкової олії. Як тільки суміш почне густнути, додай декілька крапель оцту, а після цього знову потроху додай олію. Добре збитою заправкою полий змішані в салатнику продукти.

Оселедець із яблуками і хлібом (старовинний рецепт)

Так в Україні готували оселедця приблизно 100 років тому. Раджу тобі спробувати, здається мені, що має вийти дуже смачно. Відріж у малосольного або вимоченого в молоці оселедця голову і хвіст, а тушку почисть і звільни від кісток. Філе дрібно порубай, змішай з такою ж кількістю м'якуша

житнього хліба і удвічі більшою (за об'ємом) кількістю подрібнених яблук. Все це подрібни в блендері або пропусти через м'ясорубку, додай трохи олії і подай на оселедцевому блюді, уклавши у вигляді риби і приклавши голову і хвіст.

Салат із квашеної капусти

500 г квашеної капусти, 3 ст. ложки тертого хрону, 2 яблука, 2 цибулини, 2 ст. ложки соняшникової олії, 1 ст. ложка цукру, сіль

Квашену капусту віджми, а якщо вона дуже кисла, перед цим промий холодною водою. Цибулю і яблука почисть і наріж тонкою соломкою. Змішай капусту з цибулею і яблуками, додай цукор, якщо треба, посоли і заправ соняшниковою олією.

Салат із буряку з хроном по-закарпатськи

1 кг буряку, 150—170 г кореня хрону, 2 ст. ложки цукру, 50 мл 9 %-го оцту, 1/2 ч. ложки солі

Буряк відвари до готовності. Потім почисть, натри на дрібній тертці, з'єднай з дрібно натертим хроном, заправ сіллю, цукром, оцтом і все добре перемішай. Залиш суміш на 1—2 години, щоб буряк промаринувався. Готовий буряк уклади в скляні банки, закрий поліетиленовими кришками і постав у холодне місце. Подавай буряк з хроном до м'ясних або рибних страв.

До речі, цей салат — не що інше, як трохи видозмінена старовинна українська бурякова приправа «цвітлі». Наші прапрабабці готували цю приправу не тільки з вареного, але й з печеного буряку, причому не терли його, а різали

тоненькими кружечками. А ще вони заготовлювали цю приправу про запас.

Салат із редьки зі сметаною (старовинний рецепт)

Соковиту редьку почисть, натри на крупній, краще корейській, тертці або наріж тонкою соломкою, уклади в салатник, посоли, накрий тарілкою і дай постояти декілька хвилин. Потім заправ редьку густою сметаною і відразу подавай на стіл, посипавши зеленню.

Сирник

Для тіста: 500 г борошна, 200 г вершкового масла або маргарину, 2—3 ст. ложки сметани, 50 г цукру, 2 жовтки, цедра 1/2 лимона
Для начинки: 1 кг сиру, 10 яєць, 200 г цукру, 50 г вершкового масла, 150 г родзинок, 50 г манної крупи, 2—3 варені картоплини, 2—3 ядерця мигдалю
Для випікання: 1 білок, 1 склянка ядер волоських горіхів, маргарин або масло для змащування форми для торта

Холодне масло (маргарин) посічи ножем з борошном, додай розтерті з цукром жовтки, сметану, лимонну цедру і швидко заміси круте тісто. Постав тісто в холодильник на 2 години. Після цього відріж від тіста третину і поклади назад у холодильник, а 2/3 розкачай і виклади в змащену маслом або маргарином роз'ємну форму для торта. Понаколюй тісто в декількох місцях виделкою і виклади на нього начинку.

Для начинки сир пропусти через м'ясорубку. Потім розітри його з цукром і розм'якшеним вершковим маслом,

додаючи по одному жовтку, до утворення пишної маси. Обережно підміси в неї збиті в піну білки, манну крупу, пропущену через м'ясорубку картоплю, промиті обсушені родзинки і подрібнений мигдаль. З решти тіста скачай тонкі джгутики і зроби з них решітку на начинці. Прикрась начинку половинками горіхів, а тісто змасти збитим білком. Випікай сирник у гарячій духовці (210—220 °С) протягом 45 хв. Виймай сирник із форми, лише коли він остигне.

Сирник із шоколадною помадкою

Для тіста: 300 г борошна, 150 г вершкового масла або маргарину, 2 ст. ложки сметани, 2 ст. ложки цукру, сіль на кінчику ножа
Для начинки: 1,5 кг сиру, 2—3 варені картоплини, 200 г цукру, 100 г вершкового масла, 150 г горіхів або мигдалю, 12 яєць, 50 г борошна, 150 г родзинок, ванілін або мигдалева есенція
Для помадки: 300 г цукру, 1/2 склянки води, 1 ч. ложка 9 %-го оцту, 50 г шоколаду або 1 ст. ложка какао, 1 ст. ложка вершкового масла, ванілін

Заміси пісочне тісто, як описано в попередньому рецепті, і поклади його на 2 години в холодильник. Потім виклади тісто в змащену маслом або маргарином форму, понаколюй його виделкою в декількох місцях і постав у нагріту до температури 210—220 °С духовку на 20 хв.

Для начинки розм'якшене масло розітри з цукром до білого, додай пропущений через м'ясорубку разом з вареною картоплею сир і розтирай суміш, поступово додаючи по 1 жовтку. Під кінець підміси в суміш збиті в піну білки, борошно, подрібнені горіхи, родзинки, ванілін і декілька крапель мигдалевої есенції. Отриману масу виклади на тіс-

то, що вже підпеклося у формі, і знову постав у духовку на 1 годину. Якщо сирник у духовці дуже зарум'яниться, накрий його вологим папером. Виймай готовий сирник з форми тільки тоді, коли він остигне.

Для помадки цукор залий гарячою водою з оцтом, накрий кришкою і вари сироп доти, поки спадаюча з ложки крапля сиропу не почне тягнути за собою «нитку». Тоді влий у сироп розтоплений на водяній бані чи в мікрохвильовці шоколад або зварене з 2—3 ст. ложками води какао і зніми з вогню. Після цього, безперервно помішуючи, додай масло і ванілін. Коли помадка почне загусати, полий нею сирник, коли він охолоне.

Налисники на пиві з яблучною начинкою

Для тіста: 250 г борошна, 30 г дріжджів, 50 г цукру, 3 яйця, 1 склянка пива, сіль на кінчику ножа
Для начинки: яблука, цукор, кориця

Дріжджі розведи в теплому пиві з 2 ст. ложками цукру та 1 ст. ложкою борошна і постав для бродіння. Коли в опарі з'являться великі пухирці, додай борошно, яйця, цукор і сіль. Тісто добре перемішай, накрий рушником і залиш на 1 годину підійти. Випечи тонкі налисники на сковороді, змащеній олією. Готові налисники уклади в змащену олією форму, перекладаючи їх начинкою з тертих яблук, змішаних з цукром і корицею, а потім запечи в духовці.

Налисники з яблуками (старовинний рецепт)

Цей рецепт я знайшла у книзі З. Клиновецької, і він просто вразив мене своєю нехитрою оригінальністю. Гадаю,

ти теж гідно оціниш його. Отже, приготуй звичайні налисники, як описано в попередньому рецепті або в рецепті «Налисники з маком і медом» (с. 163), або в рецепті «Налисники на кислому молоці» (с. 226). Потім декілька невеликих яблук почисть і за допомогою ложечки обережно вийми з них серцевину, залишивши денце. Опусти підготовлені яблука в киплячу воду, але знову закипіти їм не давай, прикрутивши вогонь до мінімуму. Через 5 хв вийми яблука шумівкою, поклади на друшляк і дай остигнути. Після цього начини остиглі яблука густим варенням або повидлом і кожне оберни налисником. Дно і стінки змащеної маслом форми для випікання виклади налисниками, потім обережно уклади обгорнуті яблука. Пустки між ними заповни порізаними на шматочки налисниками і шматочками вершкового масла. Накрий яблука цілим налисником і постав форму в помірно нагріту духовку на 1 годину. Готову страву відразу не виймай із форми, а спочатку дай їй остигнути, а потім подай, як бабку, посипавши цукром, змішаним з меленою корицею.

До речі, як варіант, ти можеш заповнити яблука не лише варенням, але й солодкою сирною начинкою з родзинками або сумішшю подрібнених горіхів або мигдалю з медом і родзинками, або мармеладом, або всіма начинками одночасно. Укладай такі яблучка в форму в якомусь певному порядку — рядами або по колу.

Моя тобі рада! Обов'язково скористайся можливістю красиво подати не тільки цю нову страву, а й себе як суперкреативного кулінара. Адже цей доволі оригінальний десерт, який я зараз запропонувала тобі приготувати, цілком можна віднести до страв-перформенсів. Подаючи таку страву, ти можеш влаштувати цілу виставу-вікторину на тему «А що це там у нього всередині?»

Книш гуцульський

2,5 склянки кукурудзяного борошна, 800 мл води, 2 ст. ложки пшеничного борошна, 350 г бринзи, 8 зубчиків часнику, 80 г сала, зелень кропу і петрушки

В киплячу підсолену воду всип просіяне кукурудзяне борошно і завари тісто, а потім добре вимішай його, щоб не залишилося грудок. Залиш тісто на деякий час, щоб воно прохололо і загусло. Підготовлене тісто розділи на 8 частин і на дошці, посипаною пшеничним борошном, розкачай з них невеликі коржики. На середину кожного коржика поклади натерту на тертці бринзу, змішану з дрібно нарізаною зеленню петрушки і кропу і подрібненим часником. Поклади на начинку тонку скибочку сала, загорни її краями тіста у вигляді конверта і защипни їх у центрі коржика. Випікай книші в духовці. Готові книші подавай гарячими.

Пиріг із шинкою

Для тіста: 2 склянки борошна, 10 г дріжджів, 1 ст. ложка смальцю, 150 мл молока, 1 ст. ложка води
Для начинки: 200 г шинки, 1 яйце, 100 г сметани, 10 г копченого сала, чорний мелений перець, сіль

З борошна, дріжджів, десертної ложки смальцю і молока, розбавленого водою, приготуй тісто і постав його, щоб підійшло. Коли тісто збільшиться в об'ємі вдвічі, виміси його і розкачай за розміром дека. Виклади тісто на змащене смальцем деко. Яєчний жовток змішай зі сметаною і полий цією сумішшю поверхню тіста, а зверху уклади копчене сало, нарізане дуже дрібними кубиками, і пропущену

через м'ясорубку (або блендер) шинку та полий її збитим білком. Пиріг випікай за середньої температури, потім ще теплим розріж і подай до чаю.

А зараз мені б хотілося запропонувати тобі ще декілька цікавих рецептів з книги З. Клиновецької. Це марципани (пиріжки з солодкою начинкою з мигдалю), пундики (булочки зі збитими вершками) і пухкеники (чи то тістечка, чи то пампушки з варенням). Ці старовинні ласощі допоможуть тобі врізноманітити чаювання після святкового гуляння на святочному тижні.

Пундики з вершками (старовинний рецепт)

Для тіста: 400 г борошна, 300 мл води, 150 г вершкового масла, 2 ст. ложки цукру, 5 жовтків, 1 яйце для змащування
Для начинки: 300 г густих свіжих вершків для збивання, 50 г цукрової пудри

Розм'якшене масло розітри з цукром і жовтками, потім, не припиняючи розтирати, потроху додай воду. Коли суміш стане однорідною, поступово всип борошно і заміси не дуже круте тісто. З цього тіста скачай маленькі кульки, поклади їх на застелене папером для випікання деко, змасти яйцем, посип цукром і випікай у гарячій духовці протягом 20 хв. Вийнявши булочки з духовки, дай їм остигнути, потім зріж у них низ, вибери м'якуш і заповни булочки збитими з цукровою пудрою вершками.

До речі, цей рецепт не дуже старий — йому трохи більше сотні років. У більш віддалені часи пундики готували зовсім інакше (шукай нижче в «Кулінарному глосарії для допитливих гурманів-українофілів).

Марципани київські (старовинний рецепт)

2,5 склянки борошна, 100 г вершкового масла, 4 яйця, 1 склянка молока, 2 ст. ложки дріжджів, маленька щіпка солі, 200 г мигдалю, 1/2 склянки цукру, яйце для змащування, масло для змащування дека

Розм'якшене масло ретельно розітри, потім, продовжуючи розтирати, додай по одному наперед збиті яйця, розчинені в теплому молоці дріжджі і сіль. Коли маса стане однорідною, поступово всип борошно і заміси тісто. Постав тісто в тепле місце, щоб воно підійшло. Тим часом обдай мигдаль окропом і почисть його від шкірок, потім подрібни і перемішай з цукром. Коли тісто підійде, розкачай його, виріж з нього чаркою невеличкі кружальця, поклади на них мигдалеву начинку і зліпи пиріжки у вигляді півмісяців. Дай пиріжкам підійти, а потім змасти їх збитим яйцем і випікай у гарячій духовці.

Пухкеники з варенням (старовинний рецепт)

1,25 склянки борошна, 1 склянка води, 100 г вершкового масла, 1 ч. ложка цукру, 3 яйця, 1,5 склянки густого варення, смалець або олія для смаження

Доведи воду до кипіння, розчини в ній цукор і масло. Помішуючи, дай суміші прокипіти на слабкому вогні, потім додай у неї борошно, розмішай і кип'яти рівно 4 хв. Після цього вимкни вогонь і додай у суміш яйця. Додавай їх по одному, наперед трохи збивши виделкою. Не забувай увесь час розмішувати суміш. Коли маса стане однорідною, постав її остигати. Коли тісто остигне та загусне, розкачай

його, виріж кружечки, виліпи з них маленькі круглі пиріжки з начинкою із варення і залиш їх підійти. Після цього обсмаж пухеники в киплячому смальці або соняшниковій олії.

До речі, пухеники ти можеш готувати одночасно з вергунами, тобто в тому ж смальці чи олії.

Кисіль із квасу

6 склянок домашнього хлібного квасу, 1/2 — 1 склянка цукру, по щіпці меленої кориці і тертої лимонної цедри, 3 ст. ложки крохмалю, цукор для посипання

Закип'яти 5 склянок домашнього хлібного квасу, додавши цукор, корицю і лимонну цедру. Крохмаль розведи в склянці холодного квасу і, постійно помішуючи, тонкою цівкою влий у киплячий квас. Не припиняючи мішати, дай суміші закипіти, потім зніми її з вогню, перелий у глибокий салатник, порційні піали або креманки, заздалегідь змочені холодною кип'яченою водою і посипані цукром. Коли кисіль остигне, постав його в холодильник. Перед подаванням на стіл можеш ще посипати кисіль цукром.

СВІТЛЕ ХРИСТОВЕ ВОСКРЕСІННЯ, ВЕЛИКДЕНЬ

Свято Світлого Христового Воскресіння (Великдень, Пасха) — центральна подія в духовному житті християн, що відзначається з величезним благоговінням, торжеством та радістю. «Воскрес Христос, і життя торжествує» — ці слова звучать у храмах під час служби на Великдень. Всі православні християни йдуть до церкви, несучи з собою коши-

ки з великодніми харчами, щоб освятити їх і отримати благословення на закінчення Великого посту. Цією скоромною їжею прийнято починати трапезу, розговлятись після церковної служби за святковим великоднім столом. Великодні кулінарні традиції, які мають глибоке коріння в давнині і поєднують у собі й поганські дохристиянські звичаї, і православні обряди, які прийшли на нашу землю набагато пізніше, не менш цікаві і різноманітні, ніж різдвяні. Однак до великодніх свят готується куди більше обрядової випічки та спеціальних страв, які не беруть участі ні в яких інших святкових застіллях. Візьмемо хоча б сирну паску. Ці найніжніші, незрівнянно смачні ласощі готують виняткове до Великодня, тобто, як кажуть у народі, Пáски, про що, власне і свідчить назва цієї страви. Тільки до великоднього гуляння випікають і папушники, або ж паски, як їх частіше називають в Україні. Взагалі, якщо говорити про випічку, Великдень, мабуть, єдине свято в цілому році, до якого її виготовляється така величезна кількість. Крім папушників, сучасні українські господині ще печуть великодні баби і бублики, а от їх прапрабабці цим не обмежувалися і пекли кулики, медові пряники, мазурки, пляцки та соложеники, не кажучи вже про пиріжки з різноманітною начинкою, без яких взагалі не обходилося жодне сімейне свято. Окрім випічки, до столу в день Світлого Христового Воскресіння в українських сім'ях традиційно подавалися такі страви, як буженина або цілий печений окіст, шинка, фарширована індичка або курка, печеня із зайця, телятина, маринована яловичина, запечене фаршироване порося. Обов'язково готували до цього свята і зелений борщ, а також пекли млинці і варили вареники. Традиційно святкування Великодня триває цілий тиждень, який, як і саме свято, називається Світлим. Великодній стіл має весь тиждень залишатися накритим,

а господарям треба щедро пригощати тих, хто завітає до оселі. До речі, пасок треба було напекти стільки, щоб вистачило на весь тиждень до дня поминання — Проводів. Цього дня освячену паску зазвичай несли на кладовище, щоб згадати та пом'янути померлих родичів. Як і коли треба пекти паски (папушники), а також готувати решту страв, які ти покладеш у свій великодній кошик і поставиш на святковий стіл, ти дуже скоро дізнаєшся. Адже на Великдень багато хто з нас піде до церкви і візьме з собою традиційні кошики з великодніми харчами: пасками, яйцями-крашанками, сирною паскою і масляним баранчиком (дехто додає до цього ще і вино). До речі, у давнину в великодній кошик, крім цієї смакоти, обов'язково клали кружальце домашньої свинячої ковбаси, а головне — цілком засмажене або запечене порося з корінцем хрону в роті. Це порося разом з рештою освячених страв після приходу з церкви одразу ж ставили на стіл і нарівні з паскою і крашанками неодмінно розговлялися поросятинкою. Проте запекти порося — не питання, було б порося (рецепти приготування поросяти з начинкою шукай не тільки в цьому розділі, а й нижче). Куди складніше і довше готувати папушники, великодні баби і сирну паску! До мистецтва випікання найсмачніших папушників і великодніх баб, а також приготування найніжніших сирних пасок я тебе залучу, не зволікаючи ані секунди, тим паче, що перед великодніми святами зайвого часу у тебе не буде. Адже тобі треба стільки всього встигнути! До речі, рецепти бубликів, пряників, мазурок, пляцків та соложеників, причому як старовинні, так і більш сучасні, а також рецепти більшості з перерахованих мною м'ясних страв ти знайдеш нижче у розділі «Наші улюблені рецепти святкових страв, випічки і напоїв для особливо урочистих подій». А чого не знайдеш там, шукай прямо тут і зараз!

Паски (папушники) — головна страва українського великоднього столу

Паска (папушник) — весняний обрядовий хліб з дуже здобного дріжджового тіста, який українські господині обов'язково випікають до Великодня. Папушник — це український варіант російського куліча. Проте від куліча він відрізняється великим вмістом жирів (замість молока в тісто додають вершки) і яєць. Крім того, від кулічів папушник відрізняє і те, що частину тіста ще й заварюють окропом. Папушник — головна обрядова страва, а також головна прикраса великоднього обіду православних українців. Його печуть на згадку про те, як Христос куштував з учнями хліб, щоб вони увірували в його воскресіння. Це одна з небагатьох традицій української кухні, яка до наших днів навіть у великих містах не втратила свого значення, а навпаки — активно підтримується і розвивається, особливо в останні десятиріччя. Правда, ми, міські жителі, частіше печемо паски, які більше нагадують російські кулічі, ніж українські папушники. І справа тут зовсім не в насильницькому насадженні російської культури. Просто для більшості сучасних городянок перспектива убухати в тісто, замішане для двох-трьох пасок, цілий лоток яєць, та ще напередодні Великодня, коли ціни на них підскакують до неможливості, видається варварством. Адже хазяйновита українська жінка цими яйцями може нагодувати увесь всесвіт. Ну, якщо не всесвіт, то своїй середньостатистичній сім'ї з 3—4 осіб святковий великодній обід забезпечить. Давай порахуємо: 6—8 яєць піде на випікання і прикрашання паски, випеченої за рецептом російського куліча; плюс 3—4 яйця на сирну паску; плюс 13 традиційних крашанок; плюс 3—4 яйця на який-небудь модний салат-торт; плюс 1 яйце на льєзон для обсмажування м'яса чи риби або 2 яйця

і для того, і для іншого. Разом це той самий лоток, а якщо трохи заощадити, то і на підтягуючу масочку для шкіри обличчя вистачить — треба ж перед святом привести себе до ладу. Втім, мешканкам маленьких містечок, селищ і сіл, скоріш за все, такі непатріотичні думки і в голову не приходять. Вони дістають пошарпаний мамчин або бабусин зошит з кулінарними рецептами, записаними зі слів їхніх бабусь, прабабусь та прапрабабусь, і починають чаклувати над тістом для папушників. Не судитиму, хто з них має рацію, а хто ні, адже і сама, каюсь, належу до тих, хто не дозволяє собі надмірностей у споживанні яєць та жиру. Краще давай я розкажу тобі про традиції, пов'язані з випіканням папушників, і навчу, як це робиться. А там, як знаєш — традиції традиціями, а своя голова на плечах має бути у кожної господині.

Звичайно пасок (папушників) печуть багато, аби вистачило всій сім'ї на всі дні свята і щоб було чим пригостити друзів і сусідів. Випікають паски великі і маленькі — для дітей і онуків. Найкращі паски вибирають для освячення — їх несуть до церкви разом з яйцями-крашанками та іншими обов'язковими великодніми стравами: сирною паскою та масляним баранчиком. На святковому столі освячена паска разом з крашанками посідає почесне місце, її обкладають зеленою травичкою, прикрашають гілочками верби. Освяченою паскою починають снідати (розговлятись) на Великдень. Взагалі, все, що стосується пасок (папушників), для наших предків мало непересічне значення. Крихти пасок не можна було викидати свиням або птахам, але можна було давати рогатій худобі. Верхівку паски, висушену і сховану про запас, наділяли цілющими властивостями — вважалося, що з її допомогою можна було лікувати не тільки людей, але й худобу. Навряд чи саме ці вірування збереглися до наших днів, але звичай залишати одну паску до поминального дня всіх покій-

них (Проводів) не втратив свого значення. Її разом з крашанками в поминальні дні несуть на могили померлих родичів.

ДЕСЯТЬ СЕКРЕТІВ, ЯКІ ТОБІ ТРЕБА ЗНАТИ, ЩОБ ТВОЇ ПАСКИ ВДАЛИСЯ

Папушники (паски), як правило, випікають у п'ятницю: рано вранці, а то і вночі з четверга на п'ятницю, починають замішувати тісто, потім увесь день у п'ятницю печуть, а в суботу — освячують. Отже, які ж секрети у найбільш смачних пишних пасок-папушників?

Секрет 1. Насамперед, щоб паски вдалися, приступати до їх приготування треба не поспішаючи, а головне — у доброму гуморі.

Секрет 2. Всі необхідні продукти треба заздалегідь внести в дім або вийняти з холодильника. Це робиться для того, щоб всі вони мали однакову температуру.

Секрет 3. Перед тим як починати замішування тіста, треба прочитати «Отче наш», сказати: «Господи, поблагослови», і лише після цього приступати.

Секрет 4. Під час замісу тіста, а головне, під час випікання пасок, у домі чи квартирі має бути тихо і тепло. І ліпшою для цього вважається температура повітря в кухні вище 23 °C. Вікна і двері треба щільно зачинити — великодня випічка не любить протягів і гучних звуків грюкання дверей. Що стосується опари, поводитися з нею треба дуже обережно — накрити рушником, поставити в теплі, захищене від протягів місце і не переставляти, поки її об'єм не збільшиться вдвічі. Зазвичай це забирає 2—2,5 години. За цей час ти і відпочити трохи встигнеш, і жовтки як слід розітреш, і дещо інше зробиш (читай Секрет 7).

Секрет 5. Дуже важливо робити все розмірено і поступово. Наприклад, коли твоя опара підійде, у неї потрібно

додати розтерті з цукром жовтки. Робити це треба потроху, порціями, постійно розтираючи суміш лопаткою. Після цього вже можна додавати решту борошна. І знову робити це треба поступово, ні на мить не припиняючи розтирати суміш лопаткою.

Секрет 6. Коли борошна в тісті буде достатньо, можна починати вимішувати тісто руками. Вимішувати і вибивати тісто треба довго — близько 1 години. Для цього виклади тісто стіл або дошку, добре міси і вибивай його доти, поки в ньому не з'являться пухирці.

Секрет 7. Вибите тісто можна розкладати по формах, але їх треба підготувати наперед (це краще за все робити у той час, коли підходить опара). Раніше в Україні для випікання пасок використовували спеціальні форми — бабинці або кухлики, причому кращими вважалися керамічні форми. Сучасні господині для цього частіше за все використовують металеві консервні банки різних розмірів. Отже, щоб підготувати форми для папушників, покрий денця банок кружечками білого промасленого паперу, а стінки щедро змасти маслом та присип борошном або товченими сухарями. Потім готове тісто розклади в підготовлені форми, заповнюючи їх не більше, ніж наполовину. Заповнені тістом форми постав у тепле місце і накрий рушником. Коли тісто підніметься на 3/4 висоти форми, змасти його збитим яйцем і постав у середньо розігріту духовку на 50—90 хв, залежно від величини форм.

Секрет 8. Під час випікання форми з тістом переставляти і трусити не можна. Від цього тісто може осісти і більше вже не піднятися. Взагалі краще не відчиняти дверцята духовки не менше 40 хв. Шуміти в цей час теж не можна.

Секрет 9. Щоб верх папушника не підгорів, можеш накрити форму харчовою фольгою або папером, а хвилин за 10—15 до готовності фольгу (папір) зняти і дати верхівці зарум'янитися. Якщо ж верх папушника вже зарум'янився,

а сам він ще не пропікся, накрий його змоченим водою кружечком паперу.

Зверни увагу! Щоб визначити готовність папушника, увіткни в нього дерев'яну зубочистку, а ще краще дерев'яний шампур для шашликів — він дістане майже до низу найбільшої паски. Якщо, вийнявши шампур, ти побачиш, що його загострений кінець сухий — отже, твій папушник готовий.

Секрет 10. Випечений папушник не виймай із форми одразу, а дай йому постояти або полежати на боці, а ще краще постав форму з папушником на м'яку підстилку або подушку, застелену папером і серветкою, догори дном, і дай йому остигнути. Тільки після цього обережно вийми його із форми.

До речі, так само прийнято поводитися, коли печуть російські кулічі. І, треба визнати, що, окрім не дуже істотних відмінностей у рецептурі, в іншому між українськими папушниками (пасками) і російськими кулічами різниці майже ніякої, хіба що крім вельми відчутної економії на продуктах.

Коли твої папушники зовсім остигнуть, їх можна буде глазурувати або посипати цукровою пудрою. Традиційно на верхівці паски роблять зображення хреста. Ти можеш намалювати його глазур'ю (рецепт шукай нижче) або зверху по глазурі викласти різнокольоровою цукровою посипкою, родзинками чи горіхами.

Глазур для прикрашання пасок (папушників)

1 білок, 1 склянка цукрової пудри, 8—10 крапель лимонного соку або розведеної водою лимонної кислоти (для стійкості глазурі)

Обережно і ретельно відокремлений від жовтка білок збий віничком або міксером у мисці до збільшення об'єму біл-

ка в 3—4 рази. Продовжуючи збивати білок, поступово, невеличкими порціями, всип цукрову пудру, а потім додай кислоту або сік лимона (якщо немає соку і кислоти, можна крапнути 4—5 крапель столового оцту). Готова глазур має бути білою, пишною і стійкою. Якщо ти злегка умочиш в неї палець і одразу ж піднімеш його, глазур потягнеться за ним, утворюючи конус. Коли його кінчик відірветься від пальця і зігнеться гачком, сам конус не повинен осісти або розтектися. Звичайно, глазур можна підфарбувати в будь-який колір (як це зробити, шукай в рецепті «Білкова глазур для пряників» (с. 323) в розділі «Наші улюблені рецепти святкових страв, випічки і напоїв для особливо урочистих подій»), хоча особисто я не бачу в цьому ніякої потреби — різноманітні кольорові посипки для глазурі, які у великому асортименті продаються перед Великоднем, краще за все виглядають саме на білому фоні.

Моя тобі рада! Не готуй глазур заздалегідь, а як тільки зробиш, постарайся швидше використати її за призначенням. Бо через якісь півгодини твоя глазур почне «відтоплюватися» — піна так і буде залишатись зверху, а під нею потроху з'явиться прозорий білково-цукровий сироп.

Папушник

11 склянок борошна, 4 склянки молока, 100 г дріжджів, 20 жовтків, 3 склянки цукру, 1 ч. ложка солі, 1 склянка розтопленого вершкового масла, ваніль (ванілін) або інші прянощі на смак

2 склянки борошна запар 3 склянками киплячого молока і добре розітри, щоб не було грудок. Коли суміш трохи остигне, влий дріжджі, розведені 1 склянкою теплого

кип'яченого молока до густини вершків, вимішай, накрий рушником і постав на 2—2,5 години, щоб опара підійшла. До цього часу жовтки протри через сито і розітри із цукром. Коли опара підніметься, влий жовтки з цукром, всип ложечку солі, ваніль (ванілін) і добре перемішай. Після цього почни додавати борошно (приблизно 9 склянок), але висипай його не відразу, а частинами, оскільки іноколи борошно буває дуже сухим і його може знадобитися менше. Додаючи борошно, почни вимішувати тісто руками і міси його доти, поки воно почне відставати від рук — тісто має вийти м'яким, але не рідким. Потім, продовжуючи місити, поступово підлий до тіста склянку теплого розтопленого масла, а коли тісто вбере все масло, дай йому ще трохи підійти. Коли тісто підійде, розклади його по підготовлених формах так, щоб воно займало їх третину, і постав підходити. Як тільки тісто підійде до висоти 3/4 форми, постав форми в середньо нагріту духовку на 1—1,5 години.

Папушник (за версією В. Похльобкіна)

Борошно за потребою, 3 склянки вершків, 2,5 склянки молока, 1 склянка розтопленого вершкового масла, 5 склянок цукру, 6 склянок жовтків, 200 г дріжджів, 1 ч. ложка меленого кардамону, масло для змащування форм

---

3 склянки борошна запар киплячими вершками, швиденько та дуже ретельно розмішай, накрий рушником і залиш на 10 хв. Потім, постійно розтираючи тісто, влий у нього 1/2 склянки теплого молока, 1 склянку розтопленого масла, всип увесь цукор, додай збиті до густини жовтки і, нарешті, дріжджі, розведені в 2 склянках теплого молока. Все

це безперервно розтирай доти, поки в тісті не почнуть з'являтися пухирці. Після цього накрий його рушником і залиш у теплому тихому місці на 2—2,5 години підходити. Коли тісто підійде, додай мелений кардамон і трохи борошна, але так, щоб тісто все ж залишалося рідкуватим. Вимішуй і розтирай його протягом 1 години. Потім додай ще борошна (скільки візьме тісто) і заміси тісто до нормальної густини (щоб воно відставало від рук). Розклади готове тісто по підготовлених формах, заповнивши їх до половини. Коли тісто підійде до 3/4 висоти форм, постав їх у гарячу духовку з середнім жаром приблизно на 1 годину 15 хв.

Папушник південний (старовинний рецепт)

Борошно за потребою, 1,5 л молока, 300 г дріжджів, 12 жовтків, 750 г вершкового масла, чарка рому або коньяку, 2 ч. ложки солі, ванілін, мелений кардамон

Цей та наступний рецепти я, звісно ж, взяла з книги З. Клиновецької. 3 склянки борошна запар 5 склянками киплячого молока і добре розітри, щоб не було грудок, а коли тісто остигне, влий розведені в теплому молоці дріжджі (вони мають бути густими, як сметана). Накрий тісто рушником і постав підійти. Після того, як тісто підійде, влий розтерті до білого жовтки, потім додай сіль та прянощі. Перемішуй все, поступово додаючи борошно (скільки візьме тісто), щоб тісто вийшло не крутим, але й не дуже рідким. Вимішуючи тісто, потроху додай тепле розтоплене масло, ром або коньяк і вимішуй ще протягом 1,5 години. Після цього розклади тісто в підготовлені форми, заповнюючи їх на 1/3 об'єму, дай йому підійти і випікай у духовці протягом 1,5 години.

Папушник швидкий (старовинний рецепт)

9 склянок борошна, 3 склянки молока, 75 г дріжджів, 30 жовтків, 1,5 склянки розтопленого вершкового масла, 400 г цукру, декілька ядер гіркого мигдалю

3 склянки борошна розведи 2 склянками теплого молока і добре розмішай. Потім влий дріжджі, розведені 1 склянкою теплого молока, і розтерті до білого жовтки. Після цього потроху додай борошно, розмішай, щоб не було грудок, присип тісто зверху борошном, накрий рушником і постав, щоб підійшло. Коли тісто підійде, виміси його і вибий руками, потім, продовжуючи вимішувати, додай розтоплене масло і подрібнений гіркий мигдаль. Вимішене тісто розклади по підготовлених формах, заповнюючи їх на 1/3, а коли форми майже повністю заповняться тістом, постав їх у духовку на 1 годину.

Кращі рецепти сирної паски для твого великоднього кошика

Без цієї великодньої страви тобі аж ніяк не обійтися. Одразу, щоб не викликати зайвих питань, зауважу, що, на відміну від росіян, які мають дві різні назви для головних обрядових страв Великодня — куліч та сирна пасха — у нас чомусь прийнято називати однаково — пасками. Отже, зараз ідеться про сирну паску. Це обов'язкова великодня страва, яку прийнято готувати різними способами, але у будь-якому випадку вона має виглядати солодкою сирною масою з родзинками, цукатами й іншою смакотою, спресованою у вигляді усіченої піраміди, яка символізує Гріб Господній. Традиційно сирну паску пресують у спеціальній роз'ємній дерев'яній формі — пасочниці, зробле-

ній у вигляді чотиригранної піраміди, на внутрішніх бічних сторонах якої зображено хрест і букви «Х. В.», що означає «Христос воскрес». Проте не у всіх є прабабусі, що зуміли до наших днів зберегти таку пасочницю, тому заповзятливі українські господині готують свої сирні паски у викладеному марлею друшляку-сіточці. Виходить, звичайно, не за каноном, але цілком прийнятно і доволі симпатично — сама не раз пробувала таке робити. Хоча, я чула, що останнім часом з'явилися у продажу пластмасові пасочниці (чути я чула, але жодного разу не бачила!). Частіше за все сирну паску готують холодним способом, звісно, одержуючи при цьому сиру сирну паску. Але деякі господині віддають перевагу гарячому способу і роблять так звані заварні сирні паски. До речі, заварні сирні паски часто готують взагалі без сиру, точніше його одержують у ході самого процесу приготування паски. Можна приготувати сирну паску і в духовці. Тоді вона буде називатись кондитерською, до того ж така паска не піддається пресуванню. Проте, як на мене, випечена сирна паска — це вже не зовсім сирна паска, а скоріше сирна бабка. А це вже зовсім інша історія!

СІМ СЕКРЕТІВ НАЙСМАЧНІШОЇ СИРНОЇ ПАСКИ

Зрозуміло, що краще таку значущу страву, як сирна паска, готувати за всіма правилами, та, погодься, якою б важливою не була для нас форма цієї страви, все ж важливіше, якою вона вийде на смак.

Секрет 1. Смак твоєї майбутньої сирної паски напряму залежить від якості сиру. Звичайно, краще за все приготувати сир для неї власноручно, і ти обов'язково зроби це, якщо у тебе буде така можливість. Я зазвичай купую сир для своєї сирної паски на базарі або в супермаркеті — головне, щоб він був однорідний (не зернистий), жирний і дуже свіжий.

Секрет 2. Куплений у магазині сир перед приготуванням паски обов'язково поклади в чисту марлю в 2—3 складання, зав'яжи і постав під гніт, щоб видалити зайву сироватку.

Секрет 3. Для приготування сирної паски віджатий сир не можна пропускати через м'ясорубку, як це зазвичай робиться для сирників або сирної начинки вареників, налисників та пиріжків. Для сирної паски сир обов'язково треба протирати через сито, і бажано зробити це двічі.

Секрет 4. Сметану і вершки для сирної паски вибирай також найсвіжіші, до того ж найгустіші і найжирніші. Вершкове масло обирай тільки справжнє, а не спред. За декілька годин до того, як ти почнеш готувати свою сирну паску, вийми масло з холодильника, щоб воно стало м'яким. Сухофрукти і родзинки для паски заздалегідь замочи в окропі, а потім вийми, обсуши на рушнику і, якщо треба, поріж. Горіхи підсмаж на сухій сковороді або в духовці, почисть від шкаралупи і подрібни. Мигдаль обдай окропом, почисть від шкірки, поки вона м'яка, а потім обсуши і поріж тонкими скибочками або порубай ножем.

Секрет 5. Полотняну серветку або марлю перед тим, як укладати її в пасочницю або друшляк, змочи кип'яченою водою і добре відіжми. Потім уклади тканину в перевернуту форму (друшляк) і пригладь її руками, щоб вона щільніше прилягала до стінок форми (друшляка). Ти відразу зрозумієш, що вологу тканину укласти у форму набагато легше, ніж суху.

Секрет 6. Наповнивши форму сирною масою, загорни краї марлі або іншої тканини, прикриваючи ними масу, на них поклади дощечку або пласке блюдце і встанови невеличкий гніт, наприклад скляну банку, наповнену водою. Саму форму краще встановити в миску або інший посуд, щоб туди стікала сироватка. Після цього форму з сирною

паскою постав у холодильник, краще за все на добу, але можна і на 12 годин, та ніяк не менше 6—8 годин.

Секрет 7. Готову сирну паску виймай із форми обережно, перевернувши її на пласку таріль. Після цього прикрась паску цукатами, мармеладом або притруси подрібненими горіхами. Можеш навіть покрити її кремом або помадкою.

Паска сирна

1 кг сиру, 200 г вершкового масла, 300 мл густих вершків, 400 г цукрової пудри, 7 жовтків, 1 ч. ложка лимонної або апельсинової цедри, по 100 г родзинок і цукатів, трохи ваніліну або пакетик ванільного цукру

Сир протри через сито і розітри до консистенції пасти, додавши половину цукрової пудри. Потім підміси до сиру розм'якшене вершкове масло. Жовтки розітри до білого з рештою цукрової пудри і, безперервно мішаючи, введи суміш у сирну масу. Після цього обережно підмішай збиті вершки, додай ванілін, цедру, цукати і родзинки. Отриману суміш виклади в застелену вологою марлею або серветкою форму, поклади на неї гніт і постав на ніч у холодильник.

До речі, у сирну масу для паски наприкінці приготування ти можеш додати тертий шоколад або какао-порошок. Так у тебе вийде шоколадна сирна паска.

Зверни увагу! Сирної паски, приготовленої з 1 кг сиру, вистачить приблизно на 10 порцій.

Паска сирна царська (старовинний рецепт)

1 кг сиру, 450 г вершкового масла, 6 жовтків, 500 г цукру, 300 мл густих вершків, по 100 г родзинок, мигдалю

і цукатів, 1 ч. ложка лимонної або апельсинової цедри, трохи ваніліну або пакетик ванільного цукру

Сир двічі протри через сито. Масло розітри з цукром до білого, поступово додаючи по одному жовтку. Розтирай масу до повного розчинення цукру, а потім ароматизуй її ваніліном. Після цього, продовжуючи розтирати, потрошку додай протертий сир, потім всип родзинки, подрібнений мигдаль, дрібно порізані цукати і натерту лимонну цедру. Все ретельно перемішай і обережно введи збиті вершки. Отриманою масою заповни пасочницю або друшляк, застелені вологою марлею, закрий масу її кінцями, поклади невеликий гніт і постав все в холодильник на 12 годин.

Паска сирна заварна царська (старовинний рецепт)

1 кг сиру, 5 яєць, 200 г вершкового масла, 400 г сметани, 200—400 г цукру, по 1/2 склянки мигдалю і родзинок, трохи ваніліну, пакетик ванільного цукру або 1 стручок ванілі

Сир протри через сито двічі. Склади в каструльку протертий сир, помішуючи, додай яйця, розм'якшене масло і сметану. Потім постав каструльку на слабкий вогонь і, перемішуючи лопаткою, підігрій суміш до гарячого стану (не даючи їй закипіти) і зніми з вогню. Після цього продовжуй перемішувати суміш, поки вона не остигне. У сирно-яєчну масу, яка повністю остигла, додай цукор з ваніллю або ваніліном, подрібнений мигдаль і родзинки, добре розміш і виклади в застелену вологою тканиною пасочницю чи друшляк. Поклади на неї гніт і постав у холодильник на 12 годин.

Паска сирна заварна

1 кг сиру, 5 яєчних жовтків, 200 г вершкового масла, 250 г вершків, 300 г цукру, 100 г суміші з цукатів, родзинок і кураги, 100 г мигдалю, трохи ваніліну, пакетик ванільного цукру або 1 стручок ванілі

Сир протри через сито. Яєчні жовтки розітри з цукром до білого. Продовжуючи розтирати суміш, влий вершки, потім постав посуд з сумішшю на слабкий вогонь або на водяну баню і прогрівай, увесь час помішуючи, до розчинення цукру, але не кип'яти. У гарячу масу додай масло і розмішай її до однорідної консистенції. Після цього поступово введи сир, всип мигдаль, родзинки, дрібно нарізану курагу та цукати, додай розведений у ложці гарячої води ванілін (або пакетик ванільного цукру, або внутрішню м'якоть стручка ванілі) і знову ретельно все перемішай. Весь цей процес має зайняти у тебе близько 45—60 хв. Після цього виклади приготовлену масу в пасочницю або друшляк, застелені вологою полотняною серветкою або складеною в декілька шарів марлею, поклади гніт і постав все це в холодильник на 12 годин для пресування.

Паска сирна морквяна

1 кг сиру, 4 великі соковиті морквини, 1 склянка цукру, 200 г вершкового масла, 2 ч. ложки цедри апельсина, 1 пакетик ванільного цукру

Моркву натри на дрібній тертці, пересип цукром і дай пустити сік. Потім постав посуд з морквою на слабкий вогонь і трохи прогрій її до м'якості. Коли морква остигне, протри її через сито разом із сиром. Потім, розтираючи лопат-

кою, додай у суміш розм'якщене масло, апельсинову цедру і ванільний цукор. Суміш добре перемішай і збий міксером. Виклади суміш у пасочницю або друшляк, застелений вологою полотняною серветкою. Зверху поклади гніт і постав у холодильник на 12 годин.

Паска сирна рожева (старовинний рецепт)

800 г сиру, 1/2 склянки густого малинового варення, 1/2 склянки цукру, 3 яйця, 100 г вершкового масла, 2—3 склянки сметани

Протертий сир змішай з протертим через сито малиновим варенням. Не припиняючи розтирати сир, додай до нього цукор, яйця (по одному), розм'якшене вершкове масло і сметану. Добре розітри масу, переклади її у форму, зверху поклади гніт і постав у холодильник на добу.

До речі, рожеву сирну паску, хоча і не такого яскравого кольору, можна приготувати й інакше. Для цього сир для паски приготуй самостійно, замість звичайного молока використовуючи топлене. Його можна купити або, узявши звичайнісіньке пастеризоване молоко, потомити його в духовці протягом декількох годин. Паска з такого сиру матиме ніжне блідо-рожеве забарвлення.

Паска сирна обліпихова

1 кг сиру, 300 г цукру, 200 г вершкового масла, 1 склянки соку обліпихи з цукром

Сир протри через сито. Розтираючи сир лопаткою, з'єднай його з цукром, розм'якшеним маслом і соком, а потім збий

суміш міксером. Збиту масу виклади на щільну тканину, зав'яжи, поклади під гніт і постав у холодильник на 3—4 години. Після цього переклади масу в пасочницю або друшляк, застелений полотняною серветкою чи марлею. Зверху встанови невеликий гніт і знову постав у холодильник, тепер уже на 12 годин.

Паска сирна кондитерська, випечена в духовці

250 г сиру, 1/2 склянки цукру, 100 г вершкового масла, 6 жовтків, по 1/4 склянки цукатів, родзинок і кураги, ванілін і сіль на кінчику ножа

Сир протри через сито і посоли. Потім, розтираючи сир лопаткою, обережно додай до нього розм'якшене вершкове масло, цукор і ванілін, а після цього підміси жовтки, додаючи їх по одному. Після цього додай у суміш дрібно нарізану курагу, родзинки та цукати і добре перемішай. Переклади суміш у змащену маслом і посипану сухарями форму і випікай у розігрітій духовці протягом 30 хв. Коли паска остигне, постав її на 6 годин у холодильник, а потім обережно вийми із форми.

Кращі рецепти великодніх баб для святкового чаювання

Баби так само, як і паски, зазвичай випікали, а подекуди і тепер випікають до свята Світлого Христового Воскресіння. Вони не вважаються обов'язковою обрядовою випічкою, але великодні баби такі смачні, ніжні і красиві, що багато господинь не в змозі позбавити своїх домочадців і гостей задоволення поласувати ними. Тому, незважаючи

на те що випікання баб — справа копітка, українські господині мають гарну звичку прикрашати свій великодній стіл цією дуже смачною випічкою. Випікають баби з дуже здобного опарного дріжджового тіста з великим вмістом яєць. За складом це тісто схоже на тісто для папушників, але готується воно звичайним опарним способом без попереднього запарювання борошна. Готувати баби доволі складно і досить довго, та завдяки точному дотриманню рецептури і знанню деяких секретів вони виходять надзвичайно красивими, пишними і ніжними на смак. У цілому весь процес приготування тіста і випікання баб дуже схожий на процес приготування папушників (пасок), тому перед тим, як почати замішувати тісто для баби, перечитай всі секрети, які описані вище в розділі «Десять секретів, які тобі треба знати, щоб паски вдалися». Втім, декілька особистих, майже інтимних, секретів великодні баби мають.

ТРИ ГОЛОВНИХ СЕКРЕТИ ПИШНИХ, СМАЧНИХ І КРАСИВИХ БАБ

Секрет 1. Форми для випікання баб мають бути ретельно і рясно змащені розм'якшеним вершковим маслом і присипані борошном. Заповнювати форми тістом треба на третину, максимум до половини, оскільки зазвичай тісто збільшується в об'ємі більш ніж вдвічі. Коли тісто підніметься по самі вінця форми, розцінюй це, як сигнал до початку випікання, тобто став форми в розігріту духовку.

Секрет 2. При випіканні баб важливо дотримуватися помірної температури нагрівання духовки. Перед тим як ставити форму з тістом у духовку, нагрій її до температури не більше 180 °C, інакше баба може дуже швидко обго-

ріти зовні, залишаючись сирою всередині. Якщо верх баби зарум'янився, а всередині вона ще не пропеклася, вкрий її аркушем паперу і продовжуй випікати.

Зверни увагу! Готовність баби перевіряй за допомогою тонкого дерев'яного шампура, проколюючи бабу до половини. Витягнувши шампур, перевір його: якщо він сухий, баба готова.

Секрет 3. Найвідповідальніший момент — це зберегти легкість і пористість баби і після її випікання. Для цього випечену бабу, не витягуючи із форми, постав догори дном на подушку, застелену папером, і залиш до повного охолодження. Через деякий час для рівномірного охолоджування форму з бабою можеш обережно перевернути на інший бік. Витягувати її з форми можна, лише коли вона повністю остигне.

Коли баби прохолонуть, їх зазвичай просочують спеціальним сиропом і прикрашають помадкою. Все це ти зможеш приготувати за поданими нижче рецептами.

Сироп для промочування баб

1 склянка цукру, 1 склянка води, 1/4 пакетика ванільного цукру, 1 ст. ложка коньяку, рому або десертного вина

В закипілу воду поклади цукровий пісок і ванільний цукор і розмішуй їх до зникнення крупинок. Із закипілого сиропу зніми піну, що зібралася на поверхні, а потім вимкни вогонь і дай сиропу остигнути. Коли сироп остигне, влий у нього коньяк, ром або вино.

Зверни увагу! Для промочування баб у жодному випадку не використовуй теплий сироп, оскільки просочена ним баба може розвалитися. Те ж саме відбудеться, якщо просочити сиропом бабу, яка ще не встигла остигнути.

Помадка молочна

2 склянки цукру, 1 склянка молока

Цукор змішай з молоком і, безперервно помішуючи дерев'яною лопаткою, звари сироп до проби «слаба кулька» (це описано в наступному рецепті). У процесі варіння краї посуду обтирай чистою мокрою ганчірочкою, щоб уникнути зацукровування сиропу. Готовий молочно-цукровий сироп охолоди, а потім скропи його поверхню холодною водою. Коли помадка остигне до температури теплого свіжого молока, збий її лопаткою до утворення однорідної маси. Посуд зі збитою помадкою накрий мокрою чистою ганчірочкою.

До речі, у молочну помадку ти також можеш додавати какао, шоколад або міцно заварену каву. Ягідні соки в молочну помадку не додають.

Помадка цукрова

2 склянки цукру, 1 склянка води

Цукор змішай з водою і звари сироп до проби «слаба кулька». Під час варіння сиропу краї каструлі часто обтирай чистою мокрою ганчірочкою, щоб сироп не зацукровувався. Доведений до проби сироп зніми з вогню і охолоди (можна в посуді з холодною водою). Під час охолоджування поверхню сиропу скропи холодною водою, щоб не утворювалося цукрової скориночки. Коли сироп остигне до температури теплого свіжого молока, збий його лопаткою до отримання однорідної білої маси. Це і буде помадка. Готову помадку накрий чистою мокрою серветкою, щоб вона не підсихала, але перед

застосуванням все одно додай у неї трохи води і розігрій.

До речі, у білу цукрову помадку ти можеш додати какао, міцний кавовий відвар чи розчинну каву, соки будь-яких ягід і фруктів.

Зверни увагу! «Слаба кулька» — це проба при варінні цукрового сиропу. Робиться ця проба так: набери в ложку трохи сиропу і влий його в холодну воду. Він не повинен розчинитися, а має застигнути у вигляді краплі або неправильної форми кульки. А коли ти візьмеш його між пальцями, він розминатиметься, як м'яке тісто.

Баба не дуже ніжна, але вірна (старовинний рецепт)

---

1 кг борошна, 30 жовтків, 2 склянки молока, 1 склянка розведених у молоці дріжджів, 1 склянка розтопленого вершкового масла, 400 г цукру, прянощі, 1/2 ч. ложки солі

---

2 склянки борошна запар киплячим молоком, добре розітри, а коли суміш остигне, влий дріжджі, розведені теплим молоком до густини сметани, накрий посуд з опарою і постав у тепле місце, щоб вона підійшла. Добре розітри жовтки і постав посуд з ними в гарячу воду, щоб вони підігрілися. Коли опара підніметься, влий жовтки, добре розмішай, потім поступово всип решту борошна і солі. Добре вимісивши тісто, додай цукор і мелені прянощі і, не припиняючи місити, влий тепле розтоплене масло. Продовжуй місити, поки тісто не почне відставати від рук. Після цього накрий тісто і постав його в тепле місце, щоб воно піднялося. Коли об'єм тіста збільшиться вдвічі, зроби обминання і знову постав тісто підійматися

а як тільки воно підніметься, зроби обминання ще раз. Після обминання уклади тісто у форми, заповнюючи їх на 1/3 висоти, а коли воно підніметься на 3/4 форми, постав у духовку.

Баба медова

1 кг борошна, 500 г меду, 70 г дріжджів, 1 склянка вершків, 10 яєчних жовтків, 1/2 склянки цукру, 400 г вершкового масла, щіпка солі

В невеликій кількості теплих вершків розведи дріжджі і постав їх піднятися. Мед закип'яти і, прибравши піну, зніми його з вогню. Потім обережно змішай мед з рештою вершків, додай частину борошна і заміси не дуже густе, але й не рідке тісто. Коли тісто остигне до температури теплого свіжого молока, введи в нього спінені дріжджі, добре перемішай, накрий рушником і постав у тепле місце. Як тільки тісто підніметься, додай у нього тепле розтоплене вершкове масло, збиті з цукром жовтки, сіль і стільки борошна, скільки знадобиться. Тісто добре виміси, потім розклади в підготовлені форми, заповнюючи їх до половини. Коли тісто підніметься до верху форм, постав їх у нагріту до 180 °С духовку і випікай до готовності.

Баба ромова

1 [illegible] склянки борошна, 1/2 склянки молока, 10 г дріжджів, 3 яйця, 3 ст. ложки вершкового масла, 3 ст. ложки цукру, щіпка солі

Дріжджі і цукор розчини в теплому молоці, додай 1 ст. ложку борошна, накрий і постав у тепле місце підійти.

Коли опара підійде, всип у неї решту борошна, додай збите до білого масло, збиті яйця, сіль і перемішай. Знову накрий посуд з тістом і постав у тепле місце приблизно на 30 хв. Коли тісто підійде, розклади його по невеличких підготовлених формах, заповнюючи їх на 1/3 об'єму (тобі має вистачити на 10 невеличких форм). Як тільки тісто підніметься до верху форм, постав їх у духовку, нагріту до 200 °С, і випікай протягом 15 хв до готовності. Приготуй сироп, як описано вище і, коли баби остигнуть, ретельно змочи їх з усіх боків. Якщо хочеш, приготуй помадку, як описано вище і прикрась нею верх просочених сиропом баб.

До речі, готуючи цукрову помадку, можеш додати в неї 2 ст. ложки лимонного соку.

Баба мереживна

Для тіста: 500 г борошна, 1/2 склянки молока, 50 г дріжджів, 10 яєць, 500 г цукру, щіпка солі
Для глазурі: 200 г цукрової пудри, 2 ст. ложки лимонного соку, 2 ст. ложки води

Яєчні жовтки збий з цукром, додай борошно та розведені в теплому молоці дріжджі і вибивай не менше години. Потім поступово додай збиті в стійку піну білки і обережно перемішай. Виклади тісто в змазану маслом і обсипану борошном форму, заповнюючи її на 2/3 об'єму, і постав у тепле місце. Коли тісто підніметься до верху форми, постав її в духовку і випікай при 180 °С до готовності.

Для глазурі з'єднай цукрову пудру, лимонний сік та гарячу воду і розітри все до однорідності. Коли баба остигне, вкрий її глазур'ю.

Кращі рецепти страв для складання меню великоднього обіду

Поливка куряча по-закарпатськи

1 курка вагою 1,5 кг, 3—3,5 л води, 2 морквини, 2 корені петрушки, 1 корінь селери, 1 кольрабі, 1 цибулина, 1 кг різанок (домашньої локшини), 5—6 горошин чорного перцю, сіль, зелень петрушки
Для різанок: 5,5 склянки борошна, 6 яєць, 175 мл води, 1 ч. ложка солі, 2 ст. ложки борошна для підсипки

Традиційний сімейний обід на Закарпатті починається з курячої поливки (бульйону) з різанками (домашня локшина). Без курячої поливки не обходиться жодне весілля або сімейне торжество. Цей рецепт розрахований на середню сім'ю. Отже, випатрану курку промий, поклади в емальовану каструлю і залий холодною водою. Якщо курка молода, разом з нею поклади обчищені і нарізані овочі: моркву, селеру та петрушку поріж уздовж надвоє, а кольрабі — на 4 частини. Стару курку спочатку трохи повари, а потім вже додавай овочі. Вари поливку на слабкому вогні, при слабкому кипінні води, обережно знімаючи з поверхні піну. Якщо вода википить, додай гарячої води і продовжуй варіння, поки м'ясо не звариться. Наприкінці варіння посоли поливку і додай перець горошком і дрібно нарізану зелень петрушки. Окремо звари домашню локшину, потім відкинь її на друшляк і промий холодною водою. Перед подаванням на стіл у кожну тарілку поклади локшину, шматок вареної курятини, шматочки варених овочів і залий їх гарячою поливкою. Добре зварена поливка має бути прозорою, з маленькими крапельками жиру на поверхні, а м'ясо і овочі — не розвареними.

Для різанок з борошна, води, яєць і солі заміси круте тісто. Потім розділи це тісто на кілька частин. Клади їх по одній на підсипану борошном дошку і розкачуй у пласт завтовшки 1 мм. Розкачані пласти тіста розклади окремо, щоб вони трохи підсохнули. Після цього кожний пласт розріж на смужки завширшки 15—18 см. Ці смужки скрути у вигляді рулетів і наріж упоперек тоненькими кільцями завтовшки 1—1,5 мм Розклади отримані різанки на столі або розвісь так, щоб вони не злипалися і трохи підсохнули. Можна нарізати різанки і на спеціальній локшинорізці.

Борщ зелений зі свининою

500 г свинини, 3 л води, 2 буряки, 6—8 картоплин, по 1 кореню моркви і петрушки, 1 цибулина, по 300 г щавлю і шпинату, 1 ч. ложка борошна, 1 ч. ложка цукру, 1 ч. ложка 9 %-го оцту, 3 ст. ложки вершкового масла, 2 ст. ложки дрібно нарізаної зеленої цибулі, 2 ч. ложки дрібно нарізаного кропу, 1 лавровий листок, по 2 горошини чорного і запашного перцю, сіль, 2 зварені круто яйця, сметана

Свинину відвари до готовності, потім м'ясо наріж, а бульйон проціди. Буряк наріж соломкою, посоли, скропи оцтом, добре перемішай і потушкуй, додавши цукор і бульйон. Обчищене коріння та цибулину наріж соломкою, спасеруй на маслі і змішай із окремо спасерованим борошном. У киплячий бульйон опусти нарізану скибочками картоплю. Поваривши її 10—15 хв, додай буряк, спасеровані моркву, петрушку і цибулю з борошном. Коли борщ закипить, поклади в каструлю перебрані, промиті і дрібно нарізані шпинат, щавель, кріп і зелену цибулю, посоли борщ, додай прянощі і продовжуй варити до готовності. Розливаючи борщ,

у тарілки поклади по шматку свинини, по чвертці вареного яйця, ложку сметани і притруси зеленню.

Моя тобі рада! Якщо ти не любиш шпинат, візьми удвічі більше щавлю або заміни шпинат лободою.

Буженина, запечена в здобному дріжджовому тісті

---

2 кг свинини (нога), 5—6 зубчиків часнику, 1 морквина, 5—6 шт. чорносливу, готова гірчиця, чорний мелений перець, сіль
Для тіста: борошно за потребою, 250 г маргарину, 25 г дріжджів, 2 яйця, 1 склянка сметани, 1 ч. ложка солі, 1 ч. ложка цукру, 1 яйце для змащування

Зріж з ноги шкіру і зайвий жир, виріж кісточку і нашпигуй м'ясо скибочками часнику, моркви і чорносливу. Потім натри м'ясо сумішшю солі і перцю і змасти його гірчицею. Загорни м'ясо у харчову фольгу і поклади його в холодильник на добу, щоб воно замаринувалося. Наступного дня, не знімаючи фольги, уклади м'ясо на деко і постав запікатися в гарячу духовку приблизно на 1,5—2 години. За 30 хв до кінця запікання розгорни або розріж фольгу зверху шматка м'яса і розкрий його так, щоб на м'ясі запеклася рум'яна скориночка. Готове м'ясо вийми з духовки і дай йому остигнути, а тим часом приготуй тісто.

Для тіста спочатку розітри дріжджі з цукром. Потім, продовжуючи розтирати, додай до них сіль, яйця, сметану і розтоплений, але не гарячий маргарин. Коли суміш стане однорідною, поступово додаючи борошно, заміси м'яке еластичне тісто і вимішуй його доти, поки воно перестане прилипати до рук. Відріж чверть готового тіста, відклади його і накрий рушником. Решту тіста розкачай

у пласт завтовшки як палець, а на нього поклади м'ясо, що вже остигло. Загорни м'ясо в тісто, ретельно заліпи краї і уклади загорнуте в тісто м'ясо на змащене деко швом донизу. Потім постарайся надати тісту більш правильної витягнутої форми. З відкладеного тіста виліпи ніжки, вушка, п'ятачок і хвостик і приліпи їх на місце так, щоб у тебе вийшло «порося». Зроби «поросяті» вічка з горошин перцю або гвоздичок і втисни в «п'ятачок» 2 сухі горошини, щоб потім отримати ніздрі. Змасти «порося» збитим яйцем і постав у гарячу духовку випікатися. Коли «поросятко» випечеться, вийми його з духовки та дай остигнути і лише після цього обережно зніми його з дека.

Моя тобі рада! Спробуй використати в цьому рецепті не лише чорний перець, а й «улюблені» прянощі свинини — майоран, ялівцеві ягоди, кмин, розмарин, імбир. Тільки роби це обережно, відчуваючи міру та використовуючи прянощі не всі разом, а окремо або парами.

Буженина, запечена у прісному тісті

2 кг свинини, сіль, чорний мелений перець, 4—5 лаврових листків, 500 г пшеничного борошна, вода, вершкове масло для змащування дека

Шматок свинини натри сіллю і перцем, поклади в каструлю, додай туди лавровий лист, накрий кришкою і постав у тепле місце на декілька годин. Після того, як м'ясо пустить сік, постав його на 2—3 дні в холодильник, щоб воно замаринувалося. Після маринування промий м'ясо і обсуши серветкою. Заміси круте прісне тісто з пшеничного борошна і води (скільки візьме тісто), розділи його на дві частини і розкачай їх тонкими пластами. Один пласт поклади на змащене маслом деко, на нього виклади м'ясо, другим

пластом накрий, а краї защипай. Запікай м'ясо в тісті в духовці на великому вогні протягом 1,5—2 годин.

Запечений свинячий окіст

Свинячий окіст вагою 5—6 кг, по 3/4 склянки дрібно нарізаної цибулі та дрібно нарізаної моркви, 1 лавровий листок, 250 г свіжих грибів, 1,5 склянки сухого білого вина

З окосту зніми шкіру і зріж частину сала, залишивши лише шар завтовшки 1 см. Уклади на глибоке деко або дно жаровні шар суміші цибулі з морквою і дрібно нарізаними грибами, туди ж додай лавровий листок, а зверху поклади окіст. Полий окіст вином, накрий фольгою або папером для випікання, складеними в декілька шарів, або кришкою і постав у нагріту до 220 °С духовку на 1 годину. За цей час двічі полий окіст жиром, що з нього витопився. А коли окіст буде готовий, зніми кришку (фольгу або папір) і дай м'ясу підрум'янитися. Після цього вийми окіст з духовки, переклади на підігріте блюдо, а підливі, що залишилася, дай трохи остигнути. Коли на ній почне застигати жир, зніми його, а саму підливу процiди, підігрій і подай до м'яса окремо. На гарнір до окосту ти можеш подати тушковану свіжу або квашену капусту, картоплю (відварну, смажену або пюре), зелений горошок, а також свіжі овочі.

Порося, запечене з начинкою

1 порося, легені, печінка, серце і нирки поросяти, 400—500 г гречки або рису, 1—2 цибулини, 200 г майонезу, 200 г томатної пасти, 100 г топленого масла,

5—6 зубчиків часнику, 1 лавровий листок, чорний мелений перець, сіль

Підготовлене порося зовні й усередині змаж сумішшю з майонезу і томатної пасти з подрібненим часником, сіллю і перцем і залиш на 2,5—3 години. Промиту крупу залий підсоленим окропом і звари до напівготовності. Лівер відвари додаванням солі і лаврового листка. Потім остуди його, пропусти через м'ясорубку і змішай з підсмаженою на маслі дрібно нарізаною цибулею та кашею. Отриманою сумішшю начини черевце поросяти, а розріз заший. Начинене порося помісти в рукав для запікання і постав у помірно нагріту духовку на 3—4 години. Готове порося прикрась майонезом і зеленню і подай до нього соус з хроном.

До речі, ще 2 рецепти приготування запечених цілих поросят ти знайдеш нижче в розділі «Кращі страви для особливо урочистих подій».

Свинячі реберця, тушковані з чорносливом

1 кг свинини на реберцях, 3 ст. ложки смальцю, 3 цибулини, 250 г чорносливу, 1,5 ч. ложки червоного солодкого меленого перцю (паприки), 1,5 ч. ложки цукру, сіль

Розріж м'ясо на 6 шматків, уклади їх у сотейник, залий окропом, посоли і трохи потушкуй під кришкою до напівготовності. Вийми м'ясо з сотейника, обсуши й обсмаж з обох боків на смальці. Коли на м'ясі з'явиться рум'яна скориночка, переклади його назад у сотейник, а на смальці спасеруй до золотистого кольору дрібно нарізану цибулю. Наприкінці пасерування приправ цибулю паприкою. З'єднай цибулю з м'ясом, додай добре промитий і нарізаний великою

соломкою чорнослив і цукор, якщо треба, посоли і тушкуй все під кришкою на слабкому вогні протягом 5—10 хв.

Крученики з яловичини під сметанним соусом

1 кг яловичини (м'якоть), 1/3 склянки гречки, 300 г печериць, 1 зварене круто яйце, 2 ст. ложки вершкового масла, 1/2 склянки сметани, 2 цибулини, 1 морквина, 1 корінь петрушки, 1 лавровий листок, чорний мелений перець, сіль

Підготовлене м'ясо наріж тонкими скибочками і злегка відбий. Поклади на кожну скибочку м'яса начинку, загорни рулетиком і обв'яжи нитками.

Для начинки наперед зварену розсипчасту гречану кашу змішай з половиною підсмаженої на маслі дрібно нарізаної цибулі й відвареними з морквою і петрушкою, а потім дрібно нарізаними грибами. Після цього додай у суміш порубане яйце, поперчи її, посоли і перемішай.

Обв'язані рулетики обсмаж у маслі до рум'яної скоринočки, потім уклади їх у сотейник, перед цим видаливши нитки, і присип спасерованою на маслі цибулею. Потім залий рулетки сметаною, розведеною проціджений грибним бульйоном, і тушкуй їх під кришкою до готовності, а за 5 хв до кінця поклади в сотейник лавровий листок. Подаючи на стіл, полий крученики частиною соусу, а решту його подай окремо.

До речі, начиняти крученики з яловичини можна й іншою сумішшю, наприклад натертим на тертці кислим яблуком, змішаним з порубаним філе малосольного оселедця, або дрібно нарізаною грушею, змішаною з тертим сиром, або сумішшю з кураги, чорносливу і родзинок.

Яловичина, тушкована з квашеною капустою, черносливом і вином

500 г яловичини (м'якоть), 60 г копченої грудинки, 50 г смальцю, 2 цибулини, 300 г квашеної капусти, 150 г чорносливу, жменя сушених яблук, 1 склянка червоного напівсолодкого або домашнього вина, борошно для панірування, чорний мелений перець, сіль

Підготовлене м'ясо наріж однаковими шматочками, злегка відбий їх, обкачай у борошні і обсмаж на смальці до злегка рум'яної скориночки. Потім м'ясо вийми і постав у тепле місце, а в тому ж смальці підрум'янь нарізані грудинку і цибулю. Квашену капусту віджми від розсолу і, якщо вона дуже кисла, промий холодною водою. Чорнослив і сушені яблука промий і замочи в окропі, а потім вийми і поріж великою соломкою. У глибокий сотейник або качатник уклади шарами м'ясо, квашену капусту, грудинку з цибулею і чорнослив з яблуками. Укладаючи продукти, приправляй їх сіллю і перцем. Потім залий все вином і постав тушкуватись під кришкою до готовності м'яса (якщо треба, у міру википання підливай гарячу воду).

Лящ із хроном та яблуками (старовинний рецепт)

Лящ вагою 1 кг, 2—3 кислі яблука, 1/4 склянки 9 %-го оцту, 100 г кореня хрону, по 1 кореню моркви і петрушки, 1 цибулина, сіль

Ляща почисть від луски, випатрай, видали плавці й зябра, посоли, залий холодною водою з оцтом (1 ст. ложка оцту на 1 л води), накрий кришкою і дай постояти протягом

5—10 хв. Після цього вийми рибу з води, зроби на її боках по 3—4 навкісні надрізи, уклади її в каструлю, залий киплячим овочевим бульйоном, приготовленим з обчищених моркви, петрушки та цибулі, і постав варитись на сильному вогні до готовності. Звареного ляща обережно вийми з бульйону, виклади на блюдо і подай, обклавши тертим хроном, змішаним з натертими на тертці кислими яблуками.

Закуска з оселедця з картоплею і яблуками (старовинний рецепт)

3 невеличких оселедці, 1 цибулина, 1 склянка сметани, 2 яйця, 100 г білої булки, розмоченої у воді або молоці, 2 яблука, 1 склянка густого картопляного пюре (з 6—8 невеличких картоплин), чорний мелений перець, вершкове масло для змащування і сухарі для посипання форми

Оселедець вимочи у воді або молоці, почисть від шкірки і кісток, дрібно порубай і змішай з дрібно порізаною і підсмаженою на олії цибулиною. Потім додай у суміш сметану, яйця, розмочену і віджату білу булку, натерті на крупній тертці яблука і картопляне пюре. Суміш добре перемішай, приправ перцем, виклади в керамічну форму, змащену маслом і посипану сухарями, і постав у духовку на 30 хв. Подавай закуску гарячою прямо у формі.

Яйця, фаршировані цибулею по-закарпатськи

В обчищених круто зварених яєць трохи зріж широкі кінці так, щоб яйця можна було поставити. Гострі кінці зріж до жовтків, а самі жовтки обережно вибери чайною

ложкою. Розітри жовтки з розм'якшеним вершковим маслом, з'єднай з дрібно нарізаною спасерованою цибулею і подрібненою зеленню петрушки, посоли, поперчи і добре перемішай. Приготовленою масою заповни яєчні білки. Фаршировані яйця постав зрізаними широкими кінцями на листя салату і прикрий їх відрізаними верхівками.

Моя тобі рада! Якщо у тебе є під рукою круглі красивої форми помідори, розріж їх навпіл і прикрий їх половинками фаршировані яйця замість їх власних верхівок. Прикрась помідори крапочками з майонезу — і отримаєш гарненькі грибочки.

Яйця, фаршировані печінкою по-дністровськи

6 зварених круто яєць, 200 г телячої або яловичої печінки, 50 г вершкового масла, 50 г маргарину, 3 ст. ложки соняшникової олії, 6 ч. ложок майонезу, зелень селери і петрушки, чорний мелений перець, сіль

Яйця почисть, розріж уздовж навпіл і обережно вийми жовтки. Нарізану шматочками печінку разом з цибулею підсмаж на маргарині, змішаному з соняшниковою олією, а коли суміш остигне, двічі пропусти її через м'ясорубку. Розітри отриману масу з жовтками і розм'якшеним вершковим маслом, поперчи її і посоли. Цією масою наповни білки яєць. Фаршировані яйця уклади на блюдо і прикрась майонезом і листками селери і петрушки.

Бабка з курятини (старовинний рецепт)

Для бабки: 1,2 кг курячого філе, 100 г сала, 300 г вершкового масла, 8 яєць, 1/2 склянки сметани, 1 біла булка, розмочена в молоці, сіль

Для соусу: 1,5 склянки курячого бульйону, 1 ст. ложка борошна, 1 ст. ложка вершкового масла, 1/2 склянки сметани, 1 склянка маринованих грибів

Цей та два наступні рецепти я взяла із книги З. Клиновецької. Ці досить прості в приготуванні страви можуть стати окрасою святкового столу. Куряче філе разом із салом пропусти через м'ясорубку. Отриманий фарш добре перемішай і розітри лопаткою, спочатку додавши розм'якшене масло, а потім по одному всі яйця. Після цього, не припиняючи розтирати, додай у суміш сметану і стільки віджатої булки, щоб маса не вийшла дуже густою. Посоли її, перемішай, виклади в змащену маслом форму і постав варитися на пару до готовності. Тим часом приготуй соус.

Для соусу підсмаж у сотейнику ложку борошна з ложкою олії, залий киплячим курячим бульйоном, додай туди дрібно порубані мариновані гриби (без маринаду) і заправ сметаною. Дай соусу закипіти і полий ним готову бабку.

Редиска, фарширована бринзою

10—15 великих редисок, 150 г бринзи або іншого солоного сиру, 2 зварених круто яйця, 50 г вершкового масла, 3—4 огірки, пучок зеленої цибулі, 1 ст. ложка сметани, чорний мелений перець, сіль

Бринзу або сир, жовтки, розм'якшене масло і нарізану зелену цибулю розітри або подрібни блендером в однорідну масу, а потім посоли і поперчи на смак. Якщо маса густа, додай ложку сметани. Редиску помий і вкороти хвостики. Збоку стебел гострим ножем зроби заглиблення та за допомогою змоченої в холодній кип'яченій воді ложечки заповни їх приготовленою начинкою так, щоб вийшла неве-

личка гірка. Ущільни начинку ложечкою і увіткни в неї по 2—3 пір'їнки зеленої цибулі. Виклади на пласку тарілку кружечки огірків. На кожний кружечок поклади по фаршированій редисці, а потім присип все подрібненими білками і дрібно нарізаною зеленою цибулею.

Підмога з раками (старовинний рецепт)

Підмогою, як ти, напевно, пам'ятаєш із розділу про Різдво, у давнину називали збірні салати, приготовлені з продуктів, що залишилися від учорашнього застілля. Цей популярний в українських сім'ях 100 років тому салат може скласти гідну конкуренцію таким відомим у всьому світі салатам, як грецький, шопський, «Вольдорф» та «Ніцца», не кажучи про незліченні сучасні компіляції на тему безсмертного «Олів'є».

Отже, візьми в довільній пропорції: почищені ракові шийки, смажену, печену або відварну телятину, свіжі огірки і помідори, зварені круто яйця і консервований зелений горошок. Зібравши все це разом, те, що потребує цього, поріж, а порізавши, все змішай. Приготуй заправку: розітри 1 сирий жовток з декількома ложками оливкової олії, додай 2—3 подрібнені варені жовтки, посоли суміш, приправ оцтом і цукром, додай ложечку гірчиці і трохи дрібно нарізаної зелені кропу. Добре перемішавши і злегка збивши суміш, додай у неї сметану, розмішай і полий цією заправкою свій салат.

Салат із редиски з сиром (старовинний рецепт)

1 кг редиски, 1 яйце, 2 склянки сметани, 400 г сиру, сіль

Дуже рекомендую тобі цей салат — він вельми простий, але з яким смаком! Наші прапрабабці розумілися на здо

ровій і водночас смачній їжі. Молоду редиску поріж тонкими скибочками. Приготуй заправку: збий яйце, продовжуючи збивати, з'єднай його зі сметаною, потім додай сир, посоли і добре розмішай. Заправ редиску отриманою сумішшю і, якщо треба, досоли.

Салат із печеного буряку з хроном

3 печені буряки, 2 ст. ложки сметани, 50 г тертого хрону, 2/3 ч. ложки цукру, 1 ч. ложка 9 %-го оцту, мелена кориця

Печений буряк почисть, наріж тонкими скибочками, скропи оцтом, присип корицею, перемішай, уклади гіркою в салатник, полий сметаною, змішаною з тертим хроном, оцтом і цукром. Подавай буряк із хроном до м'ясних страв.

До речі, подібні салати із буряку з хроном, як і попередній салат, можна віднести до повсякденної кухні, але на святковому, багатому на м'ясні страви столі вони мають бути обов'язково. Ці чудові салати дозволяли нашим мудрим предкам стимулювати травний процес і не страждати від переїдання на святах.

Бублики-обаринки великодні

450 г борошна, 20 г дріжджів, 1 ст. ложка цукру, 250 мл теплого молока, 50 г вершкового масла, 1 ст. ложка питної соди, 1 ч. ложка солі, 1 яйце для змащування, по 2 ст. ложки маку, кунжуту, лляного і соняшникового насіння

Дріжджі розітри з цукром у мисці, розведи теплим молоком, накрий рушником і постав у тепле місце на 10 хв. Потім

додай туди борошно, розм'якшене масло та сіль. Знову накрий миску рушником і залиш на 60 хв у теплому місці. Після цього виміси тісто, розділи його на 13 шматків і скачай їх у кульки. Кожну кульку притисни долонею, потім проколупай у середині пальцем отвір і сформуй бублик. Накрий бублики рушником і залиш їх на 10 хв. Налий у каструлю 1,5 л води, доведи її до кипіння і всип соду. Укладай по 1 бублику на шумівку і швиденько занурюй у киплячу воду. Після цього дай воді стекти, а бублик поклади на застелене папером для випікання деко. Коли всі бублики пройдуть через киплячу воду і опиняться на деку, змаж їх збитим яйцем і присип сумішшю насіння (можна додати трохи морської солі). Випікай бублики в гарячій духовці за температури 200 °C протягом 15—20 хв.

Моя тобі рада! Я не випадково запропонувала тобі випекти 13 бубликів. Ці бублики ти зможеш використати як підставки для великодніх крашанок, а їх, як відомо, прийнято фарбувати рівно 13 — за числом 12 апостолів плюс Ісус Христос. У таких оригінальних підставках крашанки, пофарбовані тобою до свята, чудово виглядатимуть на святковому великодньому столі.

Налисники на кислому молоці

300 г борошна, 2 склянки кислого молока, 2 яйця, 1/2 ч. ложки питної соди, 1/2 ч. ложки лимонної кислоти, сіль і цукор на кінчику ножа

Яйця збий з сіллю та цукром, додай склянку кислого молока і, постійно мішаючи, всип просіяне борошно, змішане з содою і лимонною кислотою. Коли тісто загусне, як сметана, розбав його другою склянкою кислого молока, розмішай і залиш на 1 годину. Випікай налисники на зма-

заній соняшниковою олією сковороді. Подай налисники з варенням або іншою начинкою. Або уклади їх у форму, змащену маслом, поклавши на кожний шматочок масла, і запечи під кришкою в духовці. Подавай налисники гарячими зі сметаною.

Млинці українські

300 г пшона, 1 склянка борошна, 3,5 склянки молока, 1 ст. ложка вершкового масла, 50 г дріжджів, 2 яйця, 2 ст. ложки цукру, щіпка солі, соняшникова олія для випікання млинців

Пшоно перебери, промий, обдай окропом, а потім звари в'язку кашу і, коли вона остигне, протри її через сито або подрібни в блендері. Налий у каструльку 1/2 склянки молока, додай ложку вершкового масла і, помішуючи, доведи до кипіння. Постійно мішаючи, всип у кипляче молоко борошно і завари густе тісто без грудок. Після цього зніми каструльку з вогню і дай тісту остигнути до температури 30 °С. Тоді введи в масу дріжджі, розведені невеликою кількістю теплої води, накрий каструльку рушником і постав у тепле місце для підіймання. Коли тісто підійде, додай у нього протерту кашу, 1 склянку теплого молока і протерті з цукром жовтки, потім посоли його, влий ще 2 склянки молока і знову постав для підіймання. Як тільки тісто підійде, обережно підміси в нього збиті в піну білки і випікай млинці.

Млинці херсонські

2 склянки пшеничного борошна, 2 склянки гречаного борошна, 2 яйця, 4 склянки молока, 25 г дріжджів,

1 ст. ложка вершкового масла (в тісто), 1 ч. ложка солі, 4 ч. ложки цукру, 2 ст. ложки вершкового масла для поливки, олія для смаження

1/2 склянки пшеничного борошна, безперервно помішуючи, завари 1 склянкою киплячого молока. Коли маса остигне, додай у неї дріжджі, розведені разом з цукром у 1/2 склянки теплого молока, всип склянку гречаного борошна і 1/2 склянки пшеничного борошна і добре розмішай. Коли в тісті не залишиться грудок, розбав його склянкою молока, добре збий тісто лопаткою або міксером і постав у тепле місце, щоб підійшло. Коли тісто підійде, влий у нього розведені в 1/2 склянки молока жовтки, всип решту пшеничного і гречаного борошна, влий ложку розтопленого вершкового масла, посоли і добре збий. Після цього додай тепле молоко і збиті в піну білки, а потім виміси тісто і дай йому знову підійти. Коли тісто підійде, випікай з нього млинці, не розмішуючи його.

Млинці гречані (старовинний рецепт)

3 склянки гречаного борошна, 1 склянка пшеничного борошна, 40 г дріжджів, 2,5—3 склянки молока, 2 яйця, щіпка солі

Такі млинці, як, втім, і всі інші, у давнину називали ляпунами. Отже, 1/2 склянки гречаного борошна запар 1 склянкою окропу, розмішай і дай остигнути, а після цього додай дріжджі, розведені теплою водою до густини сметани, і постав підійти. Коли маса підійде, всип у неї решту гречаного і все пшеничне борошно, розмішай тісто і розбав теплим молоком так, щоб воно вийшло густим. Добре збий тісто лопаткою або міксером і знову постав підійти. Після

цього посоли тісто, розведи теплою водою до звичайної густини тіста для млинців і додай у нього по черзі збиті окремо жовтки та білки. Добре розмішавши, дай тісту ще раз підійти і випікай млинці, не розмішуючи його.

Закуска до млинців (старовинний рецепт)

У З. Клиновецкої цей рецепт називається «Кашка до ляпунів». Отже, великого жирного оселедця добре помий у теплій воді, а потім вимочи в холодній, кілька разів міняючи воду. Почисть оселедця, звільни від кісток і дрібно порубай ножем разом із солодкою ялтинською цибулею (цибулю можеш окремо подрібнити в блендері). Змішай оселедцево-цибульну суміш з дуже густою сметаною і подай до гарячих млинців, приготовлених за попереднім рецептом.

До речі, цю закуску ти можеш сміливо подавати до охолодженої горілки. А намазавши холодні млинці такою сумішшю, скачавши їх трубочкою і порізавши шматочками, ти зможеш пригостити гостей ще однією оригінальною закускою.

Холодець із малини, суниць або смородини з вином (старовинний рецепт)

600 г заморожених або свіжих ягід, 1,5 склянки червоного столового вина, 4,5 склянки води, 300 г цукру, цедра і сік 1 лимона

Розморожені або свіжі ягоди протри через сито. Змішай вино, цукор, розведений у воді з лимонним соком, додай цедру і вичавки ягід. Постав суміш на вогонь, доведи до кипіння, дай покипіти 1—2 хв і зніми з вогню. Потім

проціди суміш, з'єднай з ягідним пюре, дай остигнути, а потім розлий по креманках і постав у холодильник.

Повидлянка (старовинний рецепт)

200 г повидла, 2 яйця, 1 ст. ложка цукру, 40 г ядер волоських горіхів, 2 ч. ложки вершкового масла, 4 ст. ложки манної крупи, 1 ст. ложка мадери або рому

Фруктове або ягідне повидло ретельно розітри в каструлі з мадерою або ромом. Підготовлене повидло змішай з жовтками, розтертими з цукром, манною крупою і збитими білками. Після цього виклади масу в змащену маслом форму, присип цукром, змішаним з нарубаними горіхами, і запікай у духовці протягом 20—25 хв.

Кисіль із ревеню

400 г черешків ревеню, 1 л води, 6 ст. ложок цукру, 3 ст. ложки картопляного крохмалю, щіпка меленої кориці

Іноді Великдень настає майже в травні, і, якщо погода тепла, вже можна збирати молоді черешки ревеню. Не відмовляй собі і своїм гостям у задоволенні поласувати першими вітамінами. Черешки ревеню промий, почисть від шкірки, наріж великими шматками, залий киплячою водою і звари до готовності, а потім протри через сито. У протерту масу додай цукор і корицю, тонкою цівкою влий розведений холодною водою картопляний крохмаль, розмішай, дай добре прокипіти і зніми з вогню. Розлий кисіль по порційних піалах і охолоди.

Моя тобі рада! Щоб зверху на киселі не утворилася плівка, притруси його поверхню цукром.

Наші улюблені рецепти святкових страв, випічки і напоїв для особливо урочистих подій

Певна річ, поміщені у попередньому розділі кулінарні сценарії святкування Різдва та Великодня не в змозі умістити всі рецепти, якими мені б хотілося з тобою поділитися. Більш того, обидва ці, хоч і дуже великі, свята — всього лише мала частина всіх урочистих дат, з нагоди яких в українських сім'ях традиційно влаштовуються гуляння. Я маю ще дуже багато рецептів страв, які знають і люблять сучасні українці. Маю і незаслужено забуті, але дуже цікаві старовинні рецепти, які, я впевнена, мають право на відродження, причому разом з пов'язаними з ними обрядами, майже втраченими минулими поколіннями. Можливо, дещо із запропонованого мною, за мірками сучасного життя, видасться тобі дещо архаїчним, а щось, навпаки, проллє світло на раніш незрозуміле і, здавалося б, незбагненне. Та все це разом — історія, культура та характер нашого з тобою народу, мудрого народу, що завжди умів святкувати, але умів і працювати, завжди відчуваючи грань між тим та іншим. Маю надію, що для тебе, як і для мене, цілком очевидно, що більшу частину представлених нижче страв аж ніяк не можна віднести до здорової кухні. Але ніхто ж не примушує тебе готувати ці страви настільки часто та у такій кількості, щоб вони змогли завдати великої шкоди твоєму здоров'ю і фігурі. Може, це і шкідливо, але все ж настільки смачно, що в розумних кількостях буде набагато корисніше з'їсти шматочок і отримати задоволення, ніж взагалі не куштувати, а тільки ковтати слину та придушувати в собі палке бажання спробувати. Бо від цього набагато ближче до виразки шлунку, ніж від дещиці шкідливої їжі, яка на якійсь час зробить тебе щасливіше.

Тим більше, рецептів так багато, що у тебе завжди буде можливість вибрати для себе і своєї сім'ї щось найбільш прийнятне. Головне — пам'ятай, що ці страви, за деяким винятком, все-таки призначені для свят.

М'ЯСНІ ТА РИБНІ ЗАКУСКИ

Буженина

Без буженини не обходиться жодне хоч трохи значне гуляння, та особливо бажана вона на найурочистішому і найбагатшому великодньому столі. Майже у кожної господині є свій рецепт приготування буженини, але об'єднує їх одне — буженину завжди і скрізь готують зі свинини. В ідеалі, її треба готувати з свинячої ноги (окосту) з вийнятою кісткою. Але насправді частіше за все для неї беруть мало не будь-який шматок не дуже жирної свинини, головне, щоб він був великий. Адже буженина починає зменшуватися в розмірах, ще перебуваючи в процесі приготування. Що вже говорити про той момент, коли її ставлять на стіл! Тут вона, наче мед з пісеньки Вінні-Пуха, зникає прямо на очах. Якщо буженина приготовлена, а свято ще не настало, загорни її в пергаментний папір або харчову плівку і сховай у холодне місце. Це допоможе зберегти твою буженину від висихання, проте не врятує її від голодних гостей. Відбиваючись від них, не забудь, що різати буженину потрібно упоперек волокон, ліпше за все довгим, тонким (з вузьким лезом), добре вигостреним ножем — скибочки мають бути рівними і тонкими. Нарізану буженину уклади на блюдо рівними рядами, прикрасивши гілочками зелені петрушки або листками салату. На гарнір можеш подати огірки, свіжі або солоні, корні-

шони, салат з червоної чи білокачанної капусти або з буряку. Проте це стосується тільки найбільш звичної нам нашпигованої часничком буженинки, запеченої в духовці. Напевно, час зіграв з бужениною, а заразом і з нами злий жарт. Адже наші прапрабабці знали не лише цей, а й безліч інших способів приготування цієї на диво смачної і, без сумніву, святкової страви. Однак деякі з цих рецептів дотепер збереглися в окремих українських сім'ях.

Буженина, шпигована часником

1,5—2 кг свинини, 1 головка часнику, сіль, чорний мелений перець

Шматок свинини помий, зріж зайве сало, наріж його шматочками і поклади в сотейник або жаровню. М'ясо натри сіллю і чорним перцем, а потім за допомогою довгого тонкого ножа нашпигуй його часником. Роби це так. Спочатку кожний обчищений зубчик розріж уздовж на декілька скибочок. Потім зроби в м'ясі прокол ножем, але не виймай його, а, трохи розвернувши ніж, відкрий отвір і встав туди часникову скибочку. Після цього посуд з салом постав на вогонь, а коли воно підрум'яниться, влий 1—1,5 склянки води, поклади м'ясо і тушкуй його в духовці під кришкою або фольгою на слабкому вогні протягом 1,5—2 годин до появи рум'яної скориночки. Періодично поливай м'ясо соком, що утворився в процесі приготування, і стеж за тим, щоб воно не підгоріло. Коли буженина остигне, подавай її, як описано вище.

Моя тобі рада! Спробуй нашпигувати м'ясо не лише часником, але й тоненькими, вирізаними у вигляді клинців скибочками моркви. Це додасть до пряного смаку буженини пікантну солодку нотку і зробить її скибочки при-

вабливішими на зрізі за рахунок яскравих помаранчевих вкраплень.

Буженина пряна

1,5—2 кг свинини, 1 головка часнику, сіль
Для пряного відвару: 3 гвоздички, 1/3 ч. ложки меленої кориці, 1 лавровий листок, 1/2 ч. ложки меленого мускатного горіха

Приготуй розсіл: у кип'яченій воді розчини стільки солі, щоб свіже яйце не тонуло, а трималося на поверхні цієї води. Окремо приготуй пряний відвар: у киплячу воду вкинь прянощі і дай їм покипіти 2—3 хв. Коли відвар остигне, з'єднай з розсолом, опусти туди промите м'ясо і залиш на 15—20 годин у холодному місці. Після цього м'ясо вийми, поклади в жаровню, уклади на всю поверхню м'яса скибочки часнику і запечи його в духовці. Коли буженина остигне, наріж її тонкими скибочками і подай до неї соус з хроном (рецепт соусу шукай нижче в рецепті «Язик відварний під соусом»).

Буженина по-верховинськи

Шматок свинини (корейка) вагою до 2 кг, 1 ч. ложка солі, 1—2 головки часнику, 1 ч. ложка кмину, червоний мелений пекучий перець

Шматок свинини посоли, нашпигуй часником, натри червоним меленим перцем, присип товченим кмином і запечи в духовці за температури 200—250 °С до готовності. Під час приготування корейку періодично поливай гарячим жиром і соком, які виділяться з м'яса (за необхідності можеш

додати трохи води). Готову підрум'янену буженину наріж по два шматки на порцію. Подавай її гарячою із кнедлями і тушкованою капустою, поливши соком, що виділився під час запікання м'яса, і прикрасивши зеленню петрушки (рецепт кнедлів шукай нижче в розділі «Гарніри»).

Буженина з пивом

500 г свинячого окосту, 2 ст. ложки смальцю або топленого масла, 1 морквина, 1 цибулина, 1 корінь петрушки, по 4—5 горошин чорного і запашного перцю, 1 лавровий листок, 1 ч. ложка подрібненої сухої м'яти, 2 склянки світлого пива, 1 ст. ложка вершкового масла для заправки бульйону, 1 кг картоплі, сіль

Великий шматок свинячого окосту почисть від жил і плівок, промий, посоли і обсмаж на добре розігрітому смальці або топленому маслі. Потім переклади його в каструлю, додай обчищені і нарізані моркву, петрушку і цибулю, чорний і запашний перець горошком, лавровий листок і суху м'яту, залий все пивом і тушкуй під кришкою до готовності. Перед подаванням на стіл наріж буженину на порції і полий підігрітим, проціdженим і заправленим маслом бульйоном. Подавай буженину з відварною картоплею.

Буженина з пивом у сінній трусі (старовинний рецепт)

Задній окіст молодої свині вагою 1,2—1,6 кг, 2 жмені свіжих запашних трав (м'ятник луговий, полин, чебрець, костер, порей, вівсяниця, конюшина й інші трави), 600 мл темного пива, по 5—10 горошин запашного і чорного перцю, 2—3 лаврові листки, 1 цибулина,

1 морквина, по 1 кореню петрушки і селери, сіль, 1 ст. ложка борошна

Звільнений від кістки окіст обв'яжи серветкою та опусти у велику каструлю з холодною водою і добре промитими травами або, як написано в назві рецепта, сінною трухою (в українських селах початку минулого століття її називали «потерухою»). Постав каструлю на вогонь і 2—3 рази доведи воду до кипіння, потім вийми свинину з каструлі і зніми серветку. Поклади окіст до гусятниці, налий туди пиво, посоли, поклади прянощі і нарізані шматочками коріння, накрий кришкою, постав у духовку і тушкуй до готовності. Готову буженину полий соусом, у якому вона тушкувалася, знявши з нього надлишок жиру і за бажанням загустивши 1 ст. ложкою борошна. Подавай буженину з відварною картоплею або тушкованою капустою.

Буженина в квасі, шпигована часником і цибулею

Свинячий окіст вагою 1,5—1,6 кг, 3 цибулини, 2 головки часнику, 500—600 мл хлібного квасу, 2 лаврові листки, неповна ст. ложка 9 %-го оцту, пригорща сухої м'яти, сіль, чорний мелений перець, зелень петрушки

Окіст звільни від кісток, нашпигуй тонко нарізаними часником і цибулею, присип перцем і натри сіллю. Поклади окіст у глибокий посуд, залий хлібним квасом, змішаним з оцтом, додай м'яту і лавровий лист та постав у холодильник на 12 годин (за цей час м'ясо треба тричі перевернути). Після цього переклади м'ясо в гусятницю або на деко, налий на дно трохи маринаду і постав у нагріту духовку. Запікай м'ясо до готовності, періодично поливаючи його сумішшю

маринаду і соку, що з нього виділиться. Перед подаванням наріж буженину скибочками, полий соком, у якому вона запікалася, і присип подрібненою зеленню. Подавай м'ясо з овочевим гарніром або смаженою картоплею.

Буженина в квасі, запечена з картоплею

1 кг свинини, 500 мл хлібного квасу, 1 цибулина, 2—3 зубчики часнику, 16—20 картоплин, 7 ст. ложок топленого свинячого сала, 1 лавровий листок, 1 стручок червоного гострого перцю, 1—2 гвоздички, сіль, зелень петрушки

Свинину поклади в глибокий посуд, додай лавровий листок, червоний стручковий перець, гвоздику і нарізану кільцями цибулю, залий все хлібним квасом і на 2 доби постав у холодне місце. Потім свинину вийми, обсуши серветкою, змасти часником, розтертим з сіллю, поклади на деко, обклади з усіх боків цілими обчищеними картоплинами, полий розтопленим свинячим салом і запікай у духовці приблизно 50 хв. Періодично перевертай м'ясо та картоплю і поливай їх жиром і соком. Готові свинину і картоплю зніми з дека, а сік, що залишився, вилий у каструльку, додай трохи квасу, яким була залита свинина, доведи суміш до кипіння і проціди. Тримай цей соус у теплі до моменту подавання на стіл. Перед подаванням на стіл свинину наріж тонкими скибочками, розклади на підігрітому блюді і прикрась зеленню петрушки. Окремо подай гарячий м'ясний соус, печену картоплю, огірки, помідори і зелений салат.

Буженина з квашеною капустою

1 кг нежирної свинини (м'якоть), 2 ст. ложки топленого масла, 1 цибулина, 1 л розсолу квашеної капусти,

1 ст. ложка насіння кмину, 600 г квашеної капусти, 300 г моченої брусниці, 3 ст. ложки соняшникової олії, чорний перець горошком

Свинину цілим шматком обсмаж на топленому маслі до утворення рум'яної скориночки з усіх боків. Обсмажену свинину уклади в гусятницю разом з крупно нарізаною цибулею, присип кмином, поклади перець горошком, залий капустяним розсолом і тушкуй на слабкому вогні до готовності. Готову свинину охолоди, не виймаючи з розсолу. Капусту змішай з брусницею і заправ соняшниковою олією. Перед подаванням на стіл наріж буженину скибочками і подай з салатом із квашеної капусти з брусницею.

Холодці і заливне

Холодець та заливне — холодні закуски, без яких в українських сім'ях не обходиться жодне свято. Ці страви мало чим відрізняються одна від одної, хіба що продуктами, з яких їх зазвичай готують. Істотно, це лише умовності, та якось вже склалося, що холодці традиційно готують із м'яса (яловичина або свинина), свинячих або телячих ніжок, а також із домашньої птиці — півня, курчат, гуски або качки. Проте досить часто варять і так звані збірні холодці. У цьому випадку спочатку варять свинячі або телячі ніжки (замість свинячих ніжок можна узяти свинячі вуха або хвостики, а замість телячих — бичачий хвіст), потім у бульйон додають м'якоть яловичини або свинини, а через деякий час — півня або курку. Такий холодець вариться довго, але виходить дуже смачним. Що цікаво, страви на основі желе були популярні в Україні 100 і більше років тому, і, що ще цікавіше, холодці тоді готували не лише зі свинячих або телячих ніжок, але й солодкі — з фруктів і ягід. Звісно, це бу-

ли страви, подібні до сучасних фруктово-ягідних желе, але готували їх тоді не з желатином, а з вином (рецепт подібного десерту є в розділі «Світле Христове Воскресіння. Великдень»). Що ж до більш звичних нам холодців, наші пращури віддавали перевагу холодцям зі свинячих або телячих ніжок, та в той же час готували і збірні холодці — з телячих ніжок і курятини. І варили вони їх точно так, як і наші мами і бабусі, як варимо і ми з тобою. А от заливне тоді ще не готували. Втім, подібні до нього рибні страви були дуже популярні. Готували їх зазвичай із коропа і називали «холодяною рибою». У наш час заливне (частіше за все його готують з риби, телятини або яловичого язика) варять не так довго, як того коропа або як завжди варять холодець. Це відбувається тому, що в заливне прийнято додавати желатин — він дуже прискорює процес застигання желе. Для холодцю ж вдаватися до послуг желатину — це моветон, суто виняткова міра, до якої звертаються в окремих випадках, в основному для перестраховки. Адже питання «Захолоне чи не захолоне?» зовсім не тривіальне. У справі приготування цих специфічних закусок напруження пристрастей сягає рівня шекспірівського «Бути чи не бути?» Адже на кін поставлено не що інше, як честь кулінара — вдався холодець чи ні, заведено судити за якістю желе. Те саме можна сказати і про холодець. Мова зараз не про те, чи смачним вийшло желе, це, як кажуть, апріорі. Хто ж схоче потрапити в класичну халепу, типу «Яка гидота ця ваша заливна риба!» Але навіть при ідеальних смакових характеристиках смак желе вторинний — головне, щоб воно застигнуло рівно настільки, наскільки треба, і вийшло абсолютно прозорим. А от для цього необхідно знати, а головне, дотримуватись певних правил. Давай спробуємо розібратися в них на прикладі звичайного холодцю, звареного зі звичайного м'яса.

ЯК ПРАВИЛЬНО ВАРИТИ ХОЛОДЕЦЬ ІЗ М'ЯСА

М'ясо ретельно помий, залий холодною водою (на 1 кг м'яса треба приблизно 1,5 л води) і вари на слабкому вогні так, щоб бульйон кипів спокійно і в жодному випадку не вирував. З киплячого бульйону зніми піну, додай корінь петрушки, цілу морквину і розрізану навпіл обпалену на зрізах цибулину. Трохи пізніше поклади в каструлю прянощі, посоли і вари доти, поки м'ясо почне відставати від кісток. Після цього м'ясо вийми, а бульйону дай трохи відстоятися, потім ложкою зніми жир, що піднявся на поверхню і вже почав застигати. Залишки жиру краще зняти за допомогою паперового рушника — поклади його на поверхню бульйону і тут же, не даючи йому розмокнути, зніми. У теплу пору року холодець можна «закріпити» розчиненим у бульйоні желатином. Перед тим як розливати бульйон, додай до нього подрібнений часник, орієнтуючись на свій смак (можна покласти часник і прямо в тарілки, які ти наповнюватимеш холодцем). Бульйон обережно проціди крізь часте сито. М'ясо наріж і розклади або по глибоких тарілках, або по мисках і залий бульйоном. Посуд з холодцем постав у холодне місце (взимку це може бути засклений балкон). Коли бульйон повністю остигне і перетвориться на желе, можеш переставити холодець у холодильник.

До речі, якщо тебе непокоїть не дуже красивий колір твого бульйону, розтопи на сковороді трохи цукру, а отриману карамель розведи кип'яченою водою і тонкою цівкою влий у бульйон.

Холодець домашній по-закарпатськи

1 кг свинячої голови, 500 г свинячих ніжок, 3 л води, 1 велика морквина, 1—2 корені петрушки, 1—2 цибу-

лини, 5 зубчиків часнику, 2 лаврові листки, 15 горошин чорного перцю, сіль, зелень петрушки

Свинячу голову і ніжки обпали на вогні газового пальника і добре почисть. У ніжок зріж ратички і розріж їх уздовж навпіл, а голову розрубай на половинки або і начетверо, видали очі і ретельно вичисть ніздрі. Все добре промий, уклади у високу каструлю, залий холодною водою і вари на дуже слабкому вогні протягом 6 годин, періодично знімаючи піну. За 1 годину до закінчення варіння додай цибулю, моркву, петрушку, лавровий лист, перець, посоли і вари до готовності — коли м'ясо стане відділятися від кісток. Готове м'ясо вийми з бульйону, а бульйон постав відстоятися. З відстояного бульйону зніми жир, а сам бульйон проціди, перелий в інший посуд і додай товчений часник. М'ясо відділи від кісток, наріж дрібними шматочками, розклади в глибокі тарілки, залий частиною проціdженого бульйону і постав у холодне місце. Коли холодець захолоне, прикрась його фігурно нарізаною вареною морквою і листочками петрушки, залий рештою бульйону і знову постав у холодне місце для застигання.

Холодець зі свинини

1 кг нежирної свинини, 1,5—1,6 л води, 1 цибулина, 2—3 морквини, 2 буряки, 1—2 лаврові листки, 6—7 горошин чорного перцю, сіль

Добре промите м'ясо залий холодною водою і звари, як описано вище з додаванням цибулі, чорного перцю горошком, лаврового листа та солі. Готове м'ясо вийми з бульйону, відділи від кісток і наріж шматочками, а бульйон проціди. Окремо звари буряк і моркву в шкірці, а потім

почисть їх і наріж кубиками. Уклади у форму шар м'яса, потім шар буряку і моркви, на нього знову шар м'яса і т. д. Залий все бульйоном і постав на холод для застигання. Перед подаванням на стіл прикрась холодець скибочками солоних огірків і кружечками звареного круто яйця.

Холодець із гусячого потруху

Крила, шия і шлунок 1 гуски, 1 морквина, 1 корінь петрушки, 1 цибулина, сіль, 1—2 горошини чорного перцю, 1 лавровий листок, 1—2 зубчики часнику

Потрух помий, залий холодною водою, доведи її до кипіння і посоли. Поклади в каструлю з потрухом помиті і почищені овочі, перець і лавровий листок і вари на слабкому вогні, поки м'ясо почне відставати від кісток. Вийми м'ясо, моркву і корінь петрушки з бульйону і поріж: м'ясо дрібно, а овочі — кубиками. Бульйон проціди, заправ товченим часником і залий ним укладені у форму м'ясо і овочі. Постав холодець у холодне місце для застигання.

Холодець зі свинячих ніжок

1 кг свинячих ніжок, 1,3 л води, 1 корінь петрушки, 1 морквина, 1—2 цибулини, 2 лаврові листки, 4—5 горошин чорного перцю, сіль

Свинячі ніжки обсмали на вогні газового пальника, помий, видали ратички, розріж уздовж, залий холодною водою і залиш на 2—3 години. Після цього добре промий ніжки, поклади їх у каструлю, залий холодною водою, постав на сильний вогонь і дай закипіти. Потім додай обчищені і крупно нарізані моркву, корінь петрушки і цибулю,

посоли бульйон, приправ лавровим листом і перцем і вари при слабкому кипінні до повної готовності ніжок. Готові ніжки вийми з бульйону і відділи м'ясо від кісток. З поверхні бульйону видали весь жир, а бульйон проціди, залий ним м'ясо і дай прокипіти 5—10 хв. Після цього розклади м'ясо по тарілках або спеціальних формах і залий його бульйоном. Постав тарілки з холодцем на холод. Застиглий холодець подавай з тертим хроном.

Заливне з качки

Качка, 1 зубчик часнику, 2—3 ст. ложки маргарину, 3 ч. ложки швидкорозчинного желатину, сіль, мариновані сливи або виноград, 1 апельсин, зелень петрушки

Тушку качки помий, натри сіллю з товченим часником, поклади в качатник і, додавши маргарин або інший жир, випечи в духовці, час від часу підливаючи воду і поливаючи її соусом. Готову качку виклади на тарілку; а коли вона остигне, зніми шкірку. У качатник влий 3 склянки води і провари на плиті. Потім вимкни вогонь, зніми з бульйону жир, а в нього влий заздалегідь розчинений у воді або білому вині желатин. М'ясо відділи від кісток, розклади на дні глибокого блюда овальної форми, залий проціженим бульйоном, що трохи остигнув, і постав у холодне місце для застигання. Перед подаванням на стіл прикрась заливне маринованими сливами (виноградом), скибочками апельсина і гілочками зелені.

Заливне з півня

Півень, 1 морквина, 1 корінь петрушки, 1 цибулина, 4 ч. ложки швидкорозчинного желатину, 2 зварених

круто яйця, зелень петрушки, 4—5 горошин чорного перцю, сіль

Оброблену тушку півня розділи на 4 частини, залий холодною водою і вари на слабкому вогні, періодично знімаючи піну. Коли м'ясо буде майже готове, додай у киплячий бульйон цілі почищені овочі і посоли його, а через деякий час додай перець. Вари півня доти, поки м'ясо почне відділятися від кісток. Готове м'ясо зніми з кісток, наперед знявши шкірку. На дно глибоких тарілок або піал поклади кружечки вареного яйця, фігурно нарізану варену моркву, листочки петрушки, виклади шматочки м'яса. У гарячому бульйоні розчини заздалегідь розчинений у воді або білому вині желатин. Проціди бульйон, розлий по тарілках із м'ясом і дай остигнути. Перед подаванням на стіл на декілька секунд опусти низ тарілок з заливним у гарячу воду і одразу ж переверни їх на невеличкі тарілочки. Подаючи на стіл, прикрась заливне листками салату.

Заливний яловичий язик

---

1 кг яловичого язика, 1 корінь петрушки, 1 цибулина, 1 зварене круто яйце, 1 свіжий огірок, 20—25 г швидкорозчинного желатину, 2,5—3 склянки бульйону, 1 лавровий листок, сіль, чорний перець горошком, зелень петрушки

Підготовлений язик відвари до готовності з додаванням солі, перцю горошком, лаврового листка, обчищених і крупно нарізаних кореня петрушки і цибулі. Готовий язик вийми з бульйону і опусти на декілька хвилин у холодну воду, а потім одразу ж зніми з нього шкірку. Поки

язик остигає, розчини желатин у 1—1,5 склянки проціdженого бульйону. Коли язик повністю остигне, наріж його тонкими скибочками, уклади їх на блюдо, прикрась кружечками крутого яйця і свіжого огірка, а також листям петрушки. Щоб закріпити ці прикраси, полий їх з ложки остигаючим желе і постав блюдо в холодильник. Після того, як перший шар желе захолоне, тонким шаром вилий на блюдо решту желе і знову постав блюдо в холодильник.

Заливне з судака

2 кг судака, по 1 кореню моркви, петрушки і селери, 1 цибулина, 200 г кореня хрону, 200 г зеленої цибулі, 1 лавровий листок, 10 горошин чорного перцю, швидкорозчинний желатин (8 г желатину на 1 склянку бульйону), сіль

Судака почисть від луски, відділи ножем верхній плавець, видали зябра і нутрощі й добре промий. Потім виріж кістки хребта, розріж філе на порційні шматки і поклади їх разом з головою в каструлю. Залий рибу холодною водою, поклади обчищені і нарізані моркву, петрушку, селеру і цибулю, доведи воду до кипіння, додай лавровий листок, перець горошком, посоли і вари до готовності при легкому кипінні. Готову рибу вийми разом з овочами з бульйону, охолоди і уклади на дно глибокого блюда, прикрасивши кружечками вареної моркви. Рибний бульйон продовжуй варити, додавши кістки і плавці. Готовий бульйон проціди, з'єднай з наперед розчиненим желатином, тертим хроном і нарізаною зеленою цибулею. Цим бульйоном тонким шаром залий рибу, а після того, як він остигне, постав блюдо в холодильник.

До речі, якщо бульйон вийшов недостатньо прозорим, його можна освітлити. Для цього уварений до світло-жовтого кольору бульйон з'єднай з розчиненим у воді желатином, доведи до кипіння, а потім додай половину норми злегка збитих і розведених холодним бульйоном яєчних білків (на 1 склянку бульйону треба узяти 1/3 білка), добре розмішай і дай закипіти. Потім додай решту білків, нагрій бульйон до кипіння і вари на слабкому вогні 10—15 хв. Після цього бульйон проціди, охолоди і можеш заливати ним укладену на блюдо рибу.

Паштети

Паштети — досить поширена на території сучасної України закуска. Одначе треба зауважити, що і наші пращури досить часто готували цю, здавалося б, закордонну страву, але робили вони це трохи інакше. Старовинні паштети (тоді їх називали «пашкети») більше нагадували пироги з м'ясною або печінковою начинкою. У наш час паштети готують декількома способами: заздалегідь обсмажені і подрібнені компоненти змішують, а потім запікають у змащених і посипаних сухарями формах або відварюють, загорнувши в серветку, або просто змішують і, надавши потрібної форми, охолоджують. Українські паштети готують з різних продуктів: зі свинини, яловичини, курятини, кролятини, риби — але найчастіше їх готують з печінки. Можливо, наші печінкові паштети — не французька фуа гра. А з іншого боку, хто цю фуа гру куштував? Я — ні, а ти? А от без приготовленого мною печінкового паштету моя сім'я святкового застілля не уявляє. Та й де та впевненість, що в чесному кулінарному поєдинку наш найніжніший печінковий паштетик не переможе знану француженку?

Паштет із печінки по-закарпатськи

1 кг печінки яловичої, телячої або свинячої, 150—160 г сала, 100 г вершкового масла, 2 цибулини, 1 морквина, 1 корінь петрушки, сіль, чорний мелений перець, 50 мл бульйону або води, 1 зварене круто яйце, зелень петрушки

Яловичу, телячу або свинячу печінку обмий, обчисть від плівок, видали жовчні протоки, обдай окропом і наріж шматками. На сковороду з добре прогрітим салом поклади дрібно нарізані моркву, петрушку і цибулю, обсмаж їх до напівготовності, потім додай нарізану печінку і продовжуй підсмажувати їх разом до готовності, потроху доливаючи води або бульйону. Наприкінці обсмажування посоли суміш і приправ чорним меленим перцем. Підсмажену суміш печінки з овочами 2—3 рази пропусти через м'ясорубку з дрібною решіткою, додай розм'якшене вершкове масло, добре прогрій і перемішай. Виклади паштет на тарілку у вигляді батона і постав у холодильник на 2—3 години. Подаючи паштет на стіл, прикрась його скибочками вареного яйця і зеленню петрушки.

Паштет український

500 г яловичої печінки, 1—2 цибулини, 200 г мізків, 500 г вимені, 3 яйця, 200 г сала, сіль, чорний мелений перець

Підготовлену яловичу печінку обсмаж на свинячому салі (50 г) разом з подрібненою цибулею. Мізки замочи в холодній воді на 2 години, після чого зніми з них плівки, а мізки відвари. Вим'я вимочи в холодній воді протягом

5—6 годин, а потім теж відвари. Всі підготовлені компоненти разом тричі пропусти через м'ясорубку, додай сирі яйця і решту сала, нарізаного дрібними кубиками, посоли суміш, поперчи на смак і ретельно перемішай. Переклади отриману масу в марлеву серветку, надай їй форму рулету, опусти в каструлю з гарячою водою і відварюй при слабому кипінні протягом 1,5—2 годин. Коли паштет буде готовий, спочатку дай йому остигнути, не знімаючи марлі, а потім обережно зніми її, одночасно з цим укладаючи паштет на блюдо.

Паштет із м'яса та печінки

200 г жирної свинини, 300 г яловичої печінки, 2 цибулини, 1 морквина, 50 г вершкового масла, сіль, чорний мелений перець

Свинину наріж шматками і обсмаж, поклавши в казанчик. Коли свинина обсмажиться, виклади на неї нарізані скибочками цибулю і моркву та порізану шматочками печінку. Все разом потушкуй у добре прогрітій духовці протягом 25—30 хв. Потім дай суміші трохи остигнути і 2—3 рази пропусти її через м'ясорубку. Коли маса зовсім остигне, додай у неї розм'якшене вершкове масло і добре збий. Виклади паштет у вигляді батона на пласку тарілку і постав у холодильник.

Паштет сімейний

500 г свинини (лопатка), 250 г свинячої горловини, 500 г яловичини, 500 г телятини, 250 г телячої печінки, 4 яйця, 1 біла булка, 1 цибулина, 1 корінь петрушки, 1 морквина, 1 лавровий листок, сіль, чорний мелений

перець, 3—5 горошин чорного перцю, жир для змащування форми, мелені сухарі для посипання форми

М'ясо і почищені овочі поклади в каструлю, залий водою, посоли, поклади лавровий листок і перець горошком, накрий кришкою і вари 2 години на слабкому вогні. Під кінець поклади в каструлю на 15 хв наперед замочену в молоці телячу печінку. Ще теплі м'ясо, печінку, овочі і булку, замочену в бульйоні і віджату, тричі пропусти через м'ясорубку; додай яйце, поперчи і трохи посоли (паштет має бути недосолений). Все добре перемішай до однорідності. Отриманою масою на 3/4 висоти наповни форму, змащену жиром і посипану сухарями, і постав її на 1 годину в гарячу духовку. Коли готовий паштет остигне, обережно виклади його на блюдо. Окремо подай до паштету майонез або соус із хрону (рецепт соусу шукай нижче в рецепті «Язик відварний під соусом»).

Паштет із риби

---

1 кг рибного філе, 400 г суміші овочів (1 морквина, 1 корінь петрушки, 1 цибулина), 100 г білої булки, 2—3 яйця, 100 г вершкового масла, 1 лавровий листок, сіль, чорний мелений перець, 3—4 горошини чорного перцю, жир для змащування форми, мелені сухарі для посипання форми

Філе помий і обсуши паперовим рушником. Обчищені овочі дрібно наріж, уклади в сотейник, влий півсклянки води, додай масло, лавровий лист і перець горошком і тушкуй до м'якості. Потім поклади туди рибне філе і тушкуй під кришкою ще 20—30 хв. Коли суміш остигне, зніми з риби шкірку. М'якоть риби разом з овочами і булкою, намо-

ченою в молоці і віджатою, двічі пропусти через м'ясорубку. Після цього додай у масу яйця, посоли її, поперчи, добре перемішай і виклади у форму для випікання, змащену жиром і посипану сухарями. Верх маси розрівняй, присип сухарями і постав форму з нею на 30 хв у гарячу духовку. Коли готовий паштет остигне, обережно виклади його з форми на круглу тарілку. Подавай паштет з консервованим зеленим горошком. Окремо подай гострий соус із хрону або лимонний соус.

До речі, для лимонного соусу 1 ст. ложку борошна підсмаж на чайній ложці вершкового масла, потім розведи його склянкою бульйону і дай заваритись. Тоді додай до маси жовток, розтертий з 1/2 ч. ложки вершкового масла, добре вимішай і заправ соком з половини лимона, сіллю та цукром. Соус більше не кип'яти і подавай теплим.

Паштет із зайця

Передня частина заячої тушки, 500 г жирної свинини, 500 г телятини або молодої яловичини, 3 яйця, 100 г білої булки, 2—3 варені картоплини, 1 морквина, 1 корінь петрушки, 1 цибулина, 1 лавровий листок, 3—5 горошин чорного перцю, сіль, чорний мелений перець, 100 г варено-копченої жирної грудинки, жир для змащування форми, мелені сухарі для посипання форми

М'ясо залий холодною водою і доведи її до кипіння. Потім додай обчищені овочі, перець і лавровий лист і вари під кришкою 2 години на слабкому вогні, а під кінець поклади на 5 хв заячу печінку. М'ясо, печінку, овочі, цибулю, булку, намочену в бульйоні і віджату, і картоплю тричі пропусти через м'ясорубку; потім додай яйця, поперчи і трохи посоли (паштет має бути недосолений). Масу ре-

тельно вимішай. Форму для випікання змаж жиром і присип сухарями. Дно форми виклади тонкими скибочками грудинки, а саму форму на 3/4 висоти щільно заповни паштетною масою і постав у гарячу духовку на 30 хв. Коли паштет остигне, обережно виклади його на тарілку. Окремо подай до паштету майонез і соус із хроном (рецепт соусу шукай нижче в рецепті «Язик відварний під соусом»).

Паштет із кроля

Тушка кроля, 500 г жирної свинини, 1 цибулина, 1 морквина, 1 корінь петрушки, 2—3 яйця, 100 г білої булки, 1 лавровий листок, 2—3 горошини чорного перцю, сіль, чорний мелений перець, жир для змащування форми, мелені сухарі для посипання форми

М'ясо залий холодною водою і доведи її до кипіння. Тоді додай почищені овочі, лавровий лист і перець і вари під кришкою на слабкому вогні до готовності, а під кінець поклади на 5 хв кролячу печінку. М'ясо, овочі і булку, намочену в бульйоні і віджату, тричі пропусти через м'ясорубку; потім додай яйця, поперчи і трохи посоли (паштет має бути недосолений). Масу ретельно вимішай. Цією паштетною масою наповни на 3/4 висоти форму, змащену жиром і посипану сухарями, і постав її на 30 хв у гарячу духовку. Коли паштет остигне, обережно виклади його на тарілку, прикрась майонезом і кружечками вареного яйця.

Паштет із телятини

750 г вареної телятини, 100 г білої булки, 50 г гострого твердого сиру, 2 яйця, 1 ст. ложка вершкового масла, 2 варені картоплини, сіль, чорний мелений перець,

жир для змащування форми, мелені сухарі для посипання форми

М'ясо, картоплю та булку, намочену в молоці і віджату, тричі пропусти через м'ясорубку. Потім додай у суміш яйця, натертий на дрібній тертці сир і розм'якшене масло. Посоли суміш і поперчи та добре виміси. Якщо маса вийшла сухуватою, додай у неї 1—2 ст. ложки сметани. Паштетною масою на 3/4 висоти наповни форму, змащену жиром і посипану сухарями, і постав її на 30 хв у гарячу духовку. Готовий паштет обережно виклади на тарілку. Гарячий паштет подавай з овочевим салатом, а до холодного подай гірчицю і майонез.

Домашні ковбаси

Важко сказати, коли в Україні вперше з'явилася ковбаса. Легше пояснити, із якої причини відбулася ця знаменна подія — з'явлення ковбаси українському народові. Все просто — приготування ковбас було для наших предків одним з небагатьох способів зберегти м'ясо після забою худоби про запас. Це зараз ковбаси займають у харчуванні нашого народу дуже просторову нішу, межі якої вміщають і дорогі м'ясні делікатеси VIP-рівня, і ковбаску типу «собача радість», популярну серед беззубих старих і їх улюблених песиків, що доживають свій вік за межею бідності. Є навіть теорія про те, що рівень розвитку суспільства можна вимірювати кількістю сортів ковбаси на прилавках магазинів. Якщо це дійсно так, то мені б хотілося зробити невеличке виправлення і додати перед словом «ковбаси» одне слово — «якісної». Добре було нашим предкам — їм не треба було виробляти таку величезну кількість ковбаси, щоб довести всьому світові, що вони

досягли певного рівня. Ковбаса для них була чимось на зразок м'ясних консервів, таке собі законсервоване в натуральній тарі (кишках) м'ясо. І, що цікаво, започаткований ними спосіб приготування і подальшого зберігання ковбас був настільки досконалий, що зберігся до наших днів майже без будь-яких коректур, які зазвичай вносяться в рецепти часом та людьми. На жаль, користуються цими чудовими рецептами одиниці: лише окремі кустарі-одинаки, котрі, як і їх пращури, мають потребу в збереженні м'яса забитих ними свійських тварин, та незначна кількість фанатів домашньої ковбаски, які з покоління в покоління передають рецепти і навички приготування цього дуже смачного м'ясного делікатесу.

Проте є ще місця на безкрайніх теренах нашої батьківщини, де протягом століть місцеві мешканці готують домашні ковбаси. Відбувається це, як правило, перед Різдвом і Великоднем, найбільш шанованими святами православних українців. Виготовлення домашніх ковбас, без сумніву, справа морочлива, бо вимагає не тільки доволі специфічних продуктів, але й особливих навичок, а головне — великого терпіння. Особливо це стосується нас, городян. Втім, достатньо одного-єдиного, але дуже великого бажання зібрати всіх своїх близьких за святковим різдвяним або великоднім столом і порадувати їх дуже смачним м'ясним делікатесом. Було б бажання — тоді, можливо, і все інше додасться. Щоб навчитися робити домашню ковбасу, тобі доведеться дізнатись багато нового і перш за все навчитися обробляти кишки — головний інгредієнт домашньої ковбаси. Отже, для приготування ковбаси в домашніх умовах тобі знадобляться свинячі або баранячі кишки, добре вимиті і вичищені. Це можуть бути кишки щойно забитих свійських тварин або консервовані. Зрозуміло, тобі не обов'язково вбивати свиню або

баранчика своїми власними руками — свіжі кишки можна купити на базарі. Але перед тим, як купувати, визначся, яку ковбасу ти збираєшся робити. Свинячі кишки, наприклад, йдуть на приготування домашніх ковбас з різною начинкою: з яловичини і свинини, самої свинини, курятини, м'яса нутрії, а також зі всілякими наповнювачами: лівером, субпродуктами, кашами й ін. З баранячих кишок добре виходять сосиски або тонкі ковбаски типу «мисливських сосисок». Проте перед наповненням і ті, й інші кишки готують абсолютно однаково.

ЯК ПІДГОТУВАТИ КИШКИ ДЛЯ ДОМАШНІХ КОВБАС

Чи будеш ти брати безпосередню участь у кривавій процедурі забою свині (баранчика), чи, як істинний пацифіст, купиш кишки на базарі — обробляти їх все одно доведеться. Роби це так. Кишки, вийняті з туші, перев'яжи шпагатом і обережно відчухрай від брижі. Потім тупим ножем зішкреби з них жир, віджми залишки вмісту, промий кишки водою, уклади в каструлю з підігрітою до 40—50 °С водою і витримай протягом 4 годин. Після цього кишки треба ретельно вичистити і вимити зовні і зсередини. Щоб обробити внутрішній слизовий шар, за допомогою круглої палиці виверни кишки навиворіт і знову замочи їх на 1 годину: тонкі — у підігрітій до 50 °С воді, а товсті — за температури води 85—90 °С. Потім тупим ножем акуратно зішкреби оболонку. Обчищені кишки промий і виверни на лицьовий бік. Добре вичищені кишки мають бути прозорими, як лист пергаменту, саме ця прозорість повинна бути еталоном їх чистоти. Далі треба перевірити їх цілісність, надувши повітрям або наповнивши водою. Таким чином ти зможеш визначити порізи, проколи і відбракувати пошкоджені кишки, які треба якомога скоріше ви-

користати. Після цього кишки треба трохи просушити. Цілі, без будь-яких вад кишки можна законсервувати і зберігати рік і навіть більше в домашньому холодильнику. Для цього вичищені і ретельно промиті кишки поклади в скляну банку, пересипаючи сіллю так рясно, щоб вона не розтавала. Потім банку з кишками щільно закрий кришкою і зберігай у холодильнику на верхній полиці, використовуючи у міру необхідності.

Зверни увагу! Щоб кишки були світлими і без запаху, їх потрібно покласти на 15—20 хв у натерту на дрібній терті картоплю.

Ковбаса домашня свиняча з часником

1 кг свинини (м'якоть), 400 г сала, 8 зубчиків часнику, 8 горошин чорного перцю, 2—3 ч. ложки солі, підготовлені свинячі кишки

М'ясо і половину сала наріж дрібними шматочками, а решту сала пропусти через м'ясорубку з решіткою з великими отворами. Потім додай у фарш подрібнений часник, мелений чорний перець, сіль і все добре вимішай. Отриманим фаршем начини кишки, а їх кінці туго перев'яжи ниткою. Начинені кишки на 5—6 годин поклади в холодне місце, щоб м'ясо рівномірно просолилося. Після цього уклади ковбасу на сковороду кільцем (або спіраллю) і проколи її в декількох місцях виделкою або голкою, щоб випустити повітря, яке потрапило під час набивання, інакше під час обсмажування кишки можуть лопнути. Потім обсмаж ковбасу на салі або смальці разом з цибулею.

Можна ковбасу зварити. Для цього опусти ковбасу в холодну підсолену воду і вари протягом 30 хв, а потім дай ковбасі остигнути. Відварену ковбасу можна так само

обсмажити на смальці, та краще це зробити в духовці. Обсмажену рум'яну і ароматну домашню ковбаску подавай до святкового столу зі смаженою або відварною картоплею, домашніми соліннями, червоним солодким перцем, огірками, помідорами і свіжою зеленню.

До речі, ковбасу можна відварити не просто у воді, а в овочевому відварі, приготовленому на основі селери, моркви і ріпчастої цибулі — це надасть їй своєрідного присмаку. Крім того, якщо у тебе є можливість і бажання, домашню ковбасу можна коптити або в'ялити.

Зверни увагу! Для виготовлення свинячої ковбаси краще за все брати товсті кишки. Що стосується м'яса, то кращим вибором буде безкісткова корейка. Проте підійде також свиняча грудинка або шийка. Можна робити ковбасу і з частини лопатки, але лише заздалегідь вирізавши жили. Головне, щоб свинина була якісною. Це визначити не складно: м'ясо має бути рожевого кольору, а жир у ньому — білого.

Ковбаса домашня свиняча з цибулею і прянощами

1 кг свинини, 2—3 цибулини, 1 зубчик часнику, сіль, чорний перець горошком, мускатний горіх, лавровий лист, сушений майоран, підготовлені свинячі кишки

М'ясо разом з цибулею пропусти через м'ясорубку з решіткою з великими отворами, та ліпше було б ретельно нарізати його дрібними шматочками. Додай до суміші дрібно нарубаний часник і подрібнені в ступці або кавомолці прянощі (мускатний горіх краще не молоти, а зіскоблити гострим ножем скільки потрібно з цілого горіха). Потім посоли фарш і ретельно перемішай. Наповни фаршем підготовлені свинячі кишки, а їх кінці туго перев'яжи ниткою. Уклади ковбасу на сковороду кільцем (або спіраллю),

наколи її в декількох місцях виделкою чи голкою, щоб випустити повітря, яке потрапило туди при набиванні, інакше під час обсмажування можуть бути розриви оболонки. Потім постав сковороду з ковбасою в духовку і запечи її з обох боків, періодично поливаючи соком, який буде виділятися з неї. Якщо соку виділиться мало, додай трохи води, але краще за все додати сухого вина.

До речі, під час обсмажування ковбаси в духовці можеш скропити її соком лимона або граната — це поліпшить смак, аромат і навіть зовнішній вигляд ковбаси.

Зверни увагу! Окрім солі і запропонованих у цьому рецепті прянощів, ти можеш додати в свинячий ковбасний фарш мелену гвоздику або якісь сухі пряні трави, наприклад подрібнені в ступці або кавомолці любисток і тим'ян. Чудово покаже себе в компанії зі свининою і кмин. Тільки не забудь, перш ніж додати до фаршу, просмажити його на сухій сковороді, а потім прокачати качалкою — так вийде і смачніше, і ароматніше. Крім прянощів і приправ до м'яса, можна додавати й інші інгредієнти. Наприклад, для надання свинячій ковбасі незвичайного смаку можеш додати у фарш трохи подрібнених яблук, ошпарених окропом і змішаних з дещицею меду. Взагалі, ти можеш поекспериментувати і з іншими добавками, але не забувай про відчуття міри.

Ковбаса домашня зі свинини та яловичини

1 кг свинини, 1 кг яловичини, 3 цибулини, 2 зубчики часнику, сіль, чорний мелений перець, мускатний горіх, сушений майоран, підготовлені свинячі кишки

М'ясо разом з цибулею пропусти через м'ясорубку з решіткою з великими отворами або ретельно наріж дрібними

шматочками. Додай у фарш подрібнені часник і прянощі, посоли і ретельно розмішай. Потім туго набий фаршем кишки, перев'яжи кінці ниткою і проколи ковбасу в декількох місцях виделкою чи голкою, щоб випустити повітря, яке там залишилось, інакше в духовці ковбаса може лопнути. Уклади ковбасу на сковороду і запікай у духовці, зрідка перевертаючи і поливаючи її соком, що буде виділятися.

Зверни увагу! Запечену, обсмажену або відварену домашню ковбасу подають на стіл, як то кажуть, «з пилу, з жару» і одразу ж їдять. Якщо ти плануєш розтягнути задоволення і приховати ковбасу до наступного свята, роби так, як робили наші діди, прадіди і прапрадіди. Спосіб простий, але його ефективність, як ти розумієш, перевірена століттями, і краще за нього, напевно, ніхто і дотепер на вигадав. Отже, для тривалого зберігання уклади обсмажену або відварену ковбасу в емальований або керамічний посуд і залий розтопленим смальцем. У такому вигляді домашню ковбасу можна зберігати в холодильнику скільки буде потрібно. Окрім цього, після того, як ти звільниш свою ковбаску зі смальцевого полону, ти можеш її в'ялити і коптити, зовсім як щойно приготовлену.

Кров'янка

1,5 л свіжої свинячої крові, 500 г свіжого сала, 300 г м'яса, 300 г гречки, 1 яйце, 10 товстих свинячих кишок, 1,5 ст. ложки солі, по 1—1,5 ч. ложки меленого чорного і запашного перцю

Вилий кров у глибоку миску. М'ясо і сало поріж маленькими шматочками і обсмаж, потім додай наперед зварену гречану кашу, сире яйце і все перемішай з кров'ю. Посоли

суміш, поперчи і заповни підготовлені свинячі кишки, а їх кінці туго перев'яжи ниткою. Опусти ковбасу в окріп і відварюй протягом 10—15 хв. У процесі варіння проколи ковбасу голкою в декількох місцях. Якщо кров не витікає, отже, ковбаса готова. Зварену ковбасу вийми з відвару і охолоди в підвішеному стані. Подають кров'янку зазвичай холодною, але за бажанням перед подаванням на стіл можеш злегка обсмажити її в маслі або смальці.

Гурка кров'яна закарпатська

1 л свіжої свинячої крові, 200 г свіжого сала, 2 цибулини, 300 г рису, 1 неповна ст. ложка солі, 1 неповна ч. ложка чорного меленого перцю, 1,5 м свинячих кишок

Свіжу кров відвари до готовності. Сало поріж шматками і злегка підсмаж, потім додай дрібно нарізану цибулю і підсмаж її з салом. Відварену кров і шкварки з цибулею пропусти через м'ясорубку з решіткою з отворами середнього діаметра. Наперед відварений, а після цього 2—3 рази промитий у холодній воді рис з'єднай з фаршем, посоли, поперчи і добре перемішай. Цією сумішшю наповни кишки, а їх кінці туго перев'яжи ниткою. Опусти гурку в окріп і відварюй протягом 10—15 хв, стежачи, щоб вона не лопнула. Перед подаванням на стіл підсмаж гурку на смальці і подай як гарячу закуску.

М'ЯСНІ СТРАВИ

Українська святкова кухня вельми багата на м'ясні страви. І, звісно, ковбаси, буженина, холодці, заливне та паштети — це тільки початок численного списку страв, які

в українських сім'ях заведено готувати до особливо урочистих подій. До певної міри, вважаючи за краще готувати до свят свинину, українські господині, як 100 і більше років тому, так і у наш час, не обходять своєю увагою інші види м'яса — яловичину, телятину, птицю, кролятину, зайчатину. От я і хочу тобі запропонувати найпопулярніші старовинні і сучасні рецепти святкових м'ясних страв. Серед них ти знайдеш і закуски, і гарячі страви. До речі, якщо якісь назви страв здадуться тобі дивними і незрозумілими, заглянь у кінець книги — там знаходиться словник, у якому ти знайдеш всі відповіді на свої питання.

Свинина і поросятина

Верещака (старовинний рецепт)

500 г свинячої грудинки, 50 г свіжого сала, 2 склянки бурякового настою або квасу, 2 ст. ложки житніх сухарів, 2—3 цибулини, 2—3 горошини запашного перцю, 5—6 горошин чорного перцю, 1 ст. ложка дрібно нарізаної зелені петрушки (кервелю або любистку)

Свинячу грудинку наріж великими шматками, обсмаж на сковороді в розтопленому салі до рум'яної скориночки, переклади в каструлю, залий водою і буряковим квасом або буряковим настоєм (шукай вище в розділі «У пошуках ідеального борщу»). Смак рідини має вийти кислуватим, тому, можливо, доведеться додати трохи оцту. Потім додай у каструлю дрібно нарізану спасеровану цибулю та прянощі, посоли, дай закипіти, а після цього всип терті житні сухарі, розмішай, зменш вогонь і продовжуй тушкувати до готовності. Подаючи на стіл, присип верещаку зеленню.

Душенина зі свинини по-закарпатськи

1 кг свинини, 40 г копченого сала
Для соусу: 30 г сушених грибів, 4 цибулини, 2 ст. ложки смальцю, 3 ст. ложки томату-пюре, 3/4 склянки сметани, 2 склянки кісткового бульйону, 1,5 ч. ложки червоного меленого солодкого перцю, сіль

Свинину наріж довгастими скибочками і обсмаж їх на копченому салі до напівготовності. Окремо приготуй соус, для чого відварені гриби і цибулю, нарізану кубиками, спасеруй на смальці, додай до них томат-пюре і приправ червоним меленим солодким перцем (паприкою). Потім влий до грибів і цибулі кістковий бульйон, додай сметану, а коли соус закипить, залий ним укладене в сотейник або гусятницю обсмажене м'ясо і тушкуй його до готовності. Душенину подавай на стіл гарячою зі свіжими дрібними галушками (рецепт «Галушки закарпатські» шукай вище в розділі «Галушки»).

Кендюх (за версією В. Похльобкіна)

1 свинячий шлунок
Для начинки: 500 г свинячої грудинки або м'яса від голови свині, 200 г свинячого фаршу зі зрізаного з кісток м'яса, 2 яйця, 3 цибулини, 1 головка часнику, 10 горошин чорного перцю, 1/2 ч. ложки сушеного майорану, сіль, 1—2 ст. ложки смальцю

Свинячий шлунок кілька разів промий у холодній і гарячій воді. З жирної свинячої грудинки видали кістки, наріж її дрібними кубиками, додай свинячий фарш, дрібно нарізані цибулю та часник, яйця і прянощі, посоли, добре

перемішай і начини підготовлений свинячий шлунок. Заший отвір у шлунку, уклади його в гусятницю з розтопленим смальцем і запечи в духовці до готовності.

До речі, З. Клиновецька пропонує готувати кендюх й іншим способом: спочатку звари свинячу голову, потім відділи м'ясо від кісток, дрібно поріж, посоли, поперчи, начини ним кендюх, заший його і звари в бульйоні, в якому варилася голова. Готовий кендюх вийми з бульйону і дай остигнути.

Зельц (старовинний рецепт)

Свиняча голова, 1 кг свинини, 2 морквини, 2 корені петрушки, 1 корінь селери, 2—3 цибулини, по 5—6 горошин чорного і запашного перцю, 2 лаврові листки, сіль

Свіжу оброблену, як описано у наступному рецепті, свинячу голову порубай, додай крупно нарізане м'ясо, залий холодною водою і вари з корінням і сіллю доти, поки м'ясо почне відділятися від кісток. Після цього вийми зі звареної голови всі кістки, зніми шкіру, а м'ясо дрібно наріж і поклади в іншу каструлю разом з подрібненою цибулею і прянощами, залий все проціодженим бульйоном, у якому варилося м'ясо, так, щоб він його трохи покрив. Постав каструлю на вогонь і вари м'ясо, помішуючи і не даючи йому розваритися. Зварене м'ясо виклади на чисту серветку, збери її кінці разом і міцно перев'яжи. Поклади отриманий вузлик під гніт між двома обробними дошками і постав у холодне місце. Наступного дня зельц можна подавати до столу з оцтом та хроном. Зберігай зельц у холодильнику не більше 2 тижнів.

Моя тобі рада! Якщо ти любиш часник, можеш додати його до м'яса на свій смак, коли будеш готувати його до пресування.

Сальтисон

1 свиняча голова, 4 свинячі ніжки, 4 морквини, 4 цибулини, 4 корені петрушки, 1 головка часнику, чорний мелений перець, сіль

Сальтисон — це друга, більш поширена в нашій країні та, чесно кажучи, і більш українська, назва зельцу. Свинячу голову обпали, почисть, помий, розрубай уздовж на 4 частини, видали мізки, зуби, внутрішні частини вух та очі. Промивши шматки голови теплою водою, поклади їх у каструлю, залий холодною водою, додай добре оброблені свинячі ніжки і вари все при слабкому кипінні 3—4 години. Після цього вимкни вогонь і шумівкою переклади м'ясо в чисту каструлю, залий проціджениим бульйоном, покласти обчищені цибулю, моркву, корінь петрушки і вари на слабкому вогні, періодично знімаючи піну. Коли м'ясо стане вільно відділятися від кісток, посоли бульйон, поперчи, дай закипіти і зніми з вогню. М'ясо переклади шумівкою в інший посуд, бульйон процiди через чисту тканину і додай подрібнений часник. М'ясо відділи від кісток, наріж шматочками, поклади в міцний поліетиленовий пакет, влий туди 1 склянку бульйону, а верх пакета міцно перев'яжи шпагатом. Поклади пакет між двома обробними дошками, а зверху встанови невеличкий гніт. Постав отриману конструкцію в холодильник до повного застигання. Застиглий спресований сальтисон вийми з пакета, наріж тонкими скибочками, уклади на блюдо і подай, обклавши маринованими або солоними огірками й іншими соліннями. Окремо подай тертий хрін з оцтом.

До речі, у Волинській області збереглася традиція готувати до весілля сальтисон у свинячому шлунку. Для цього вимитий і вичищений свинячий шлунок начиняють сумішшю заздалегідь відварених і нарізаних невеличкими брусками

сала і м'яса голови (щоковини), язика, серця, нирок, змішаних із сіллю, подрібненим часником і зернятками гірчиці. Потім шлунок зашивають, відварюють протягом 2—3 годин і кладуть на ніч під гніт.

Крученики закарпатські

800 г свинини (корейки), 120 г сушених грибів, 2 цибулини, 2—3 зварених круто яйця, 2 ст. ложки смальцю, 2 ст. ложки борошна, 2 ст. ложки томату-пюре, 250 г сметани, чорний мелений перець, сіль

М'ясо розріж на 6 однакових скибочок, відбий, посоли і поперчи. Сушені гриби промий, відвари, наріж дрібними кубиками і розділи на 2 частини. Дрібно нарізану цибулю спасеруй на смальці і теж розділи навпіл. Половину цибулі змішай з половиною грибів, поперчи, посоли, додай дрібно порубані яйця і добре перемішай. Отриману суміш розклади по підготовлених скибочках м'яса, скрути їх трубочками, перев'яжи ниткою, уклади в сотейник і тушкуй, додавши грибний бульйон. Поки крученики тушкуються, приготуй підливу.

Для підливи решту цибулі змішай із залишком грибів, додай окремо спасеровані борошно і томат-пюре, розведи грибним відваром і дай прокипіти. Під кінець додай сметану, посоли, поперчи і ще раз доведи до кипіння. Цією підливою залий майже готові крученики і на слабкому вогні доведи їх до готовності.

До речі, якщо у тебе виникне бажання назвати деякі з представлених нижче завиванців крученикам, можеш зробити це без жодного докору сумління. Як на мене, це лише різні назви однієї і тієї ж страви, отримані нею в різних місцях нашої вельми великої країни, зрозуміло, за винятком тих випадків, коли завиванець готується у вигляді ве-

ликого рулету, наприклад, так, як описано в наступному рецепті. Назвати цю монументальну страву крученником було б доволі несправедливо. От і виходить, що завиванець завиванцю — різниця, а завиванець крученику — майже друг, товариш і брат. Отож поміркувала я трохи і, щоб не створювати зайвої плутанини, маленькі завиванці (ті, що дружать з крученками) поставила в назвах рецептів у множині, а великі залишила в однині. Май це, будь ласка, на увазі!

Завиванець зі свинячої голінки

1 свиняча голінка, 1 морквина, 1 цибулина, 5 горошин чорного перцю, 1 лавровий листок, червоний пекучий мелений перець, сіль

Голінку промий, розріж уздовж, видали кістку, присип сіллю та перцем, скрути рулетом, міцно перев'яжи шпагатом і звари разом з крупно нарізаними морквою і цибулею. Наприкінці варіння поклади в каструлю лавровий листок і перець горошком і вари ще 5—10 хв до готовності. Дай завиванцю остигнути прямо в бульйоні, потім вийми його, трохи віджми і поклади під гніт. Перед подаванням на стіл зніми з завиванця шпагат, а його поріж скибочками, виклади на блюдо і прикрась зеленню петрушки.

Окіст, запечений у тісті (старовинний рецепт)

Засолений окіст замочи на 2 дні в холодній воді, а після цього вийми з води і досуха обітри його. Потім видали з окосту кістку і приготуй житнє тісто. З 4 кг житнього борошна (це для великого окосту, для маленького борошна візьми менше) і води замиси круте тісто, розділи його на 2 нерівні частини і злегка розкачай їх. Після цього уклади

менший пласт тіста на деко, змащене маслом або смальцем, а на нього поклади окіст шкурою вниз. Краї тіста змочи водою, накрий окіст більшим і товстішим пластом (це потрібно, щоб окіст не підгорів) і ретельно заліпи краї обох пластів, щоб не лишилось жодної щілинки. Постав деко в гарячу духовку і запікай окіст від 1,5—2 до 3—4 годин залежно від його величини. Коли окіст буде готовий, вийми його і дай остигнути в тісті. Коли окіст остигне, зніми з нього тісто, а окіст поріж і подай. Або почисть окіст від шкіри, полий його бульйоном, присип цукром і підрум'янь у гарячій духовці, а потім подай гарячим.

Ковбаски львівські

400 г свинини, 80 г сала, 1,5 склянки молока або води, 1—2 яйця, 100 г мелених сухарів, чорний мелений перець, сіль, 2 ст. ложки смальцю або іншого жиру

М'ясо пропусти через м'ясорубку, додай сало, нарізане дрібними кубиками, молоко або воду, посоли, поперчи і ретельно перемішай. З підготовленої маси сформуй невеличкі ковбаски, змочи їх у яйцях, запаніруй у сухарях і обсмаж на розпеченій сковороді до готовності. Подавай ковбаски з оладками.

Циганьпеченя по-закарпатськи

750 г свинячої корейки, 60 г копченого сала, 60 г напівкопченої ковбаси, 1 цибулина, 2 ст. ложки жиру для обсмажування, 1/2 ч. ложки солі, чорний мелений перець

Свинячу корейку розріж на 12 шматків (по 2 шматки на порцію), злегка відбий, посоли і присип чорним меленим пер-

цем. Цибулю почисть, наріж кружальцями, посоли і поперчи. На середину шматка м'яса поклади скибочку копченого сала, нарізану брусками напівкопчену ковбасу, а зверху цибулю і все це прикрий другим шматком м'яса. Закріпи шматки м'яса між собою дерев'яними зубочистками. Пророби все це з рештою шматків м'яса, а потім обсмаж все в добре розігрітому жирі до рум'яної скориночки. Залежно від того, як просмажилося м'ясо, можеш або подати його на стіл, або поставити в гарячу духовку і довести там до готовності. Подавай цигань-печеню з гарніром і зеленню петрушки.

Шпундра (старовинний рецепт)

500 г свинячої грудинки, 1,5 ст. ложки свинячого топленого сала, 500—750 г буряку, 4—5 цибулин, 1 склянка бурякового квасу, 1 ст. ложка борошна, 1 ст. ложка зелені петрушки

Свинячу грудинку наріж дрібними шматочками, обкачай у борошні, обсмаж на салі разом із цибулею, уклади в каструлю, перемішай з нарізаним шматочками буряком, залий буряковим квасом (шукай вище в розділі «У пошуках ідеального борщу»), посоли і тушкуй до готовності. Подавай на стіл, посипавши зеленню петрушки.

Порося відварне

1 порося, сіль

Підготовлене порося загорни в пергамент (або уклади в спеціальний рукав для запікання), перев'яжи, залий холодною водою і вари при слабкому кипінні близько 1 години. Наприкінці варіння посоли відвар. Зварене порося теплим

розріж на порції і уклади на овальне блюдо у вигляді цілого, а навколо нього виклади відварну картоплю. Потім прикрась все зеленню, а окремо подай сметанний соус із хроном (рецепт шукай нижче в рецепті «Язик відварний під соусом»).

Порося, запечене з різними начинками

1 порося, сіль, 2 ст. ложки смальцю
Для начинки 1: 300 г яловичини або телятини, печінка, нирки, легені і серце поросяти, 2 ст. ложки вершкового масла або дрібно нарізаного свинячого сала, 2 ст. ложки рису, 2 яйця, 1 цибулина, 1 морквина, сіль, чорний мелений перець
Для начинки 2: 250—300 г гречаної крупи, печінка, нирки, легені і серце поросяти, 2 ст. ложки вершкового масла, 1 склянка густих вершків, 1—2 цибулини, 2 зварених круто яйця, сіль, чорний мелений перець

У підготовленого поросяти розріж черевце і грудну клітку, промий його і по можливості видали всі кістки, окрім кісток голови і ніжок. Зовні і всередині злегка натри порося сіллю і залиш на 30 хв. Оброблені серце, легені, нирки і печінку відвари в підсоленій воді, охолоди і розріж на невеличкі шматочки.

Для начинки 1 додай до потрухів нарізану на шматки промиту яловичину або телятину, обчищені і нарізані моркву і цибулю. Все разом двічі пропусти через м'ясорубку, додай розм'якшене масло або дрібно порубане сало, зварений наперед рис і яєчні жовтки. Посоли суміш, поперчи, введи збиті білки, трохи розведи бульйоном, добре перемішай і наповни сумішшю порося.

Для начинки 2 змішай відварені і дрібно нарізані серце, легені, нирки і печінку з розсипчастою гречаною кашею,

додай дрібно нарізану спасеровану цибулю, порубані яйця, розм'якшене масло і вершки, посоли суміш, поперчи та добре розмішай. Наповни сумішшю порося.

Заший розріз на черевці начиненого поросяти. Уклади порося на деко з розтопленим смальцем і смаж його протягом 1,5 години в духовці. При появі рум'яної скориночки влий на деко 1 склянку бульйону і потім ще кілька разів полий порося соком, що з нього виділився. Щоб зберегти вушка і хвіст від обвуглювання, оберни їх папером для випікання. Коли готове порося остигне, видали нитки, а порося поклади на овальне блюдо і обережно розріж на порції, не порушуючи його форми. Прикрась порося майонезом і зеленню і подай до нього соус із хроном (рецепт шукай нижче в рецепті «Язик відварний під соусом»).

Зверни увагу! Начинених цими начинками поросят можна і відварити, заздалегідь обернувши рушником і зав'язавши. Вари порося на слабкому вогні протягом 1,5 години.

Завиванець із поросяти

1 кг поросятини, 400 г свинини, 60 г сала, 6 зварених круто яєць, 1 морквина, 1 корінь петрушки, 2 цибулини, сіль, чорний мелений перець, 1 лавровий листок

Порося обпали, розріж уздовж по грудній клітці, випатрай, промий, зніми шкіру з шаром м'яса і видали кістки, очищаючи їх від м'яса. М'ясо (свинину) наріж шматками і разом з поросятиною, зрізаною з кісток поросяти, пропусти через м'ясорубку. Сало наріж кубиками, з'єднай з подрібненим м'ясом, посоли, поперчи і добре перемішай. Половину фаршу поклади на шкіру поросяти, зверху — розрізані на четвертки зварені круто яйця, а на них — решту фаршу. Скрутивши порося рулетом, поклади його на вологий рушник, добре

перев'яжи шпагатом, поклади в каструлю з гарячою водою, додай сіль, перець, лавровий листок, дрібно нарізані моркву, петрушку і цибулю та вари до готовності при слабкому кипінні (приблизно 2—2,5 години). Готовий рулет поклади під гніт і дай йому так остигнути.

Яловичина, телятина, баранина

Галушки з телятини (старовинний рецепт)

1 кг телятини, 150 г вершкового масла, 1 яйце, 1 біла булка, зелень петрушки, сіль

М'ясо пропусти через м'ясорубку, додай до нього збите вершкове масло, яйце, розмочену булку, подрібнену зелень петрушки і сіль. Масу добре вимішай, виліпи з неї галушки (на зразок тефтельок), уклади їх у сотейник, залий окропом, посоли і відвари до готовності. Подавай галушки гарячими, поливши грибним або сметанним соусом.

Яловичина, тушкована з грибами

500 г яловичини, 100 г копченої грудинки, 1—2 цибулини, 2 ст. ложки топленого масла, 1 склянка м'ясного бульйону, 3 ст. ложки томату-пюре, 1 ст. ложка борошна, 200 г печериць, 1 лавровий листок, чорний мелений перець, сіль

М'якоть яловичини наріж шматками по 1—2 на порцію, а нежирну копчену грудинку — дрібними кубиками. Все обсмаж разом із дрібно нарізаною цибулею, потім залий бульйоном, додай томат-пюре і прянощі, накрий каструлю кришкою і тушкуй до готовності на слабкому вогні.

На бульйоні, у якому тушкувалось м'ясо, приготуй соус, додавши окремо підсмажені тонко нарізані печериці. У соус поклади готове м'ясо і прокип'яти. Подай м'ясо з відварною картоплею, поливши її соусом.

Яловичина, тушкована з чорносливом

1 кг яловичини, 2 ст. ложки жиру, 500 г чорносливу, 2 цибулини, 1/2 склянки томату-пюре, 1 склянка бульйону, 1 ст. ложка борошна, 1/2 ст. ложки цукру, 5 гвоздичок, 1/3 ч. ложки кориці, 1 ст. ложка 9 %-го оцту, сіль

Яловичину поріж великими шматками (по 200—250 г), посоли, обсмаж до рум'яного кольору на сковороді, переклади в сотейник або каструлю, додай спасеровані з жиром цибулю і томат-пюре, залий невеликою кількістю бульйону і тушкуй протягом 20—30 хв. Спасероване борошно розведи бульйоном і разом з промитим чорносливом поклади в сотейник з м'ясом та потушкуй до готовності. Коли м'ясо буде майже готове, додай оцет, цукор і прянощі і продовжуй тушкувати ще 10—15 хв. Готову яловичину подавай із чорносливом, поливши соусом, у якому вони тушкувалися.

Душенина з баранини по-закарпатськи

1 кг баранини, 2 ст. ложки борошна, 4,5 ст. ложки смальцю, 1,3 кг картоплі, 3—4 цибулини, 1 корінь селери, 1—2 лаврові листки, 2—3 зубчики часнику, кістковий бульйон, чорний мелений перець, сіль

Баранину наріж широкими шматками завтовшки 1—1,5 см, посоли, присип чорним меленим перцем, обкачай у борош-

ні і обсмаж у добре розігрітому смальці. Обчищену картоплю наріж кружечками, перемішай з дрібно нарізаною цибулею і селерою, сіллю і нарізаним шматочками лавровим листом. У каструлю уклади шар картоплі з цибулею, на нього виклади обсмажену баранину, а зверху знову шар картоплі. Залий все проціdженим бульйоном, приготовленим з підсмажених баранячих кісток, прикрий кришкою і тушкуй до готовності. Наприкінці тушкування заправ душенину подрібненим часником.

Завиванці закарпатські

1 кг м'якоті яловичини (телятини), 4 цибулини, 100 г свіжих або 30 г сушених грибів, 2 ст. ложки топленого масла, 2 ст. ложки смальцю, 3 ст. ложки томату-пюре, 1 ст. ложка борошна, 1 корінь петрушки, 1 морквина, 1 лавровий листок, зелень петрушки або кропу, сіль, чорний мелений перець

М'ясо наріж упоперек волокон на 6 однакових шматків і тонко відбий. Приготуй начинку. Для цього спочатку відвари гриби і дрібно поріж їх. Дрібно нарізану цибулю спасеруй на маслі, змішай з грибами, додай подрібнену зелень петрушки або кропу, чорний мелений перець, сіль і добре перемішай. Підготовлену начинку розділи на 6 частин і розклади на скибочки відбитого м'яса. Загорни начинку в м'ясо, як зазвичай загортаєш голубці, перев'яжи нитками, злегка присип сіллю і на добре розігрітій сковороді зі смальцем обсмаж завиванці з усіх боків до напівготовності. Обсмажені завиванці уклади в сотейник, залий соусом з тушкованими овочами і на слабкому вогні доведи їх до готовності.

Для соусу дрібно нарізані корінь петрушки і моркву потушкуй з додаванням олії, потім залий їх 600 мл гарячого

грибного бульйону, заправ спасерованим борошном та томатом-пюре, приправ лавровим листком, посоли і доведи до кипіння. Подавай завиванці з відвареною картоплею, з картопляним пюре або з розсипчастим рисом.

Завиванці ужгородські

500 г м'якоті яловичини (телятини), 100 г копченого сала, 2 зварених круто яйця, 1 сире яйце, 1 ст. ложка топленого сала, 1 солоний огірок, 1 велика картоплина, 1 ст. ложка нарізаної зелені петрушки, 1 ст. ложка нарізаної зелені кропу, 1/2 ч. ложки чорного меленого перцю, 2 ст. ложки борошна, сіль

З м'якоті верхньої або внутрішньої частини задньої ноги наріж 4 плаcкі шматки розміром з долоню, почисть їх від плівок, відбий, посоли, поперчи, а потім на кожний шматок м'яса поклади по 1/4 вареного яйця, декілька скибочок солоного огірка, смужки копченого сала і нарізану довгою соломкою сиру картоплю. Скрути м'ясо рулетом, перев'яжи ниткою, вмочи в збите яйце, а потім обкачай у борошні. Обсмаж завиванці на сильному вогні в розжареному топленому салі, потім переклади їх у каструлю, залий киплячою водою або бульйоном так, щоб вони вкрили м'ясо, і тушкуй до готовності. Подавай завиванці на стіл з тушкованою картоплею, поливши її соусом, який утворився під час тушкування завиванців.

Крученики з яловичини з родзинками

500 г яловичини (вирізка, товстий край), 2 ст. ложки рису, 2 ст. ложки родзинок, 2 цибулини, 6 ст. ложок соняшникової олії, 1/2 склянки червоного столового вина,

1 корінь селери, 1 лавровий листок, 1 гвоздичка, шматочок мускатного горіха, чорний мелений перець, сіль

М'ясо розріж на 4 порційні шматки, тонко відбий їх і посоли. Рис відвари до напівготовності. Родзинки замочи і добре промий. Змішай дрібно нарізану цибулю з натертим на тертці коренем селери, додай родзинки та рис, посоли, поперчи і добре перемішай. Цю суміш виклади на підготовлені шматки м'яса, скрути їх рулетиками, перев'яжи нитками і обсмаж у розжареній олії з обох боків. Потім уклади крученики в сотейник, залий червоним столовим вином і тушкуй на слабкому вогні під кришкою протягом 40 хв, після цього додай лавровий листок, гвоздику, тертий мускатний горіх і потушкуй ще 10 хв. Перед подаванням на стіл нитки зніми, а крученики полий соусом, у якому вони тушкувалися.

Язик відварний під соусом

1 яловичий язик, 1 морквина, 1 корінь петрушки, 1 цибулина, 4 горошини чорного перцю, 1 лавровий листок, сіль
Для соусу: 1 корінь хрону, 3—4 зварених круто яйця, 1 склянка сметани, 1/2 ч. ложки гірчиці, 1 ч. ложка лимонного соку, цукор, сіль

Язик добре помий за допомогою щіточки, залий гарячою водою і постав варитися. Коли вода закипить, поклади крупно нарізані овочі, лавровий листок, перець і посоли. Вари язик протягом 1—1,5 години. Готовий язик вийми, облий холодною водою і зніми шкірку, а потім наріж його упоперек тонкими скибочками, уклади на овальне блюдо і залий соусом (хрін зі сметаною).

Для соусу корінь хрону заздалегідь замочений на ніч у холодній воді, помий, почисть і натри на дрібній тертці. Жовт-

ки ретельно розітри з гірчицею і лимонним соком, додай сметану, тертий хрін і подрібнені білки, потім додай цукор на смак, посоли і добре розмішай соус.

До речі, цей соус ти можеш подавати до будь-якого холодного м'яса, а також до холодців та поросятини.

Птиця

Гуска, запечена з цибулею та картоплею

Гуска, 3—4 цибулини, 1 кг картоплі, 1 зубчик часнику, сіль

Обпалену і випатрану тушку помий, обсуши і натри зовні і всередині сіллю з товченим часником. Черевну порожнину гуски наповни обчищеними цілими цибулинами і заший. Поклади тушку в гусятницю, влий півсклянки води, накрий кришкою і постав у гарячу духовку. Якщо гуска дуже жирна, понаколюй її шкіру виделкою, щоб жир міг витікати. Періодично вибирай ложкою витікаючий жир і підливай воду. Коли гуска буде майже готова, зніми кришку, щоб тушка краще підрум'янилася. Уклади навколо тушки нарізану на чвертки картоплю, посоли і запікай до готовності. Готову гуску розріж на порції, заздалегідь вийнявши нитки і цибулини, і подай на блюді, обклавши картоплею і печеною цибулею. Окремо подай салат з червоної капусти і сливи з компоту.

До речі, так само ти можеш приготувати гуску або качку з локшиною і грибами за рецептом із книги З. Клиновецької. Для цього відвари 100 г сушених грибів, потім дрібно поріж їх, а на бульйоні звари локшину (для гуски — 400 г, для качки — 200 г), краще домашнього приготування, але не обов'язково. Змішай готову локшину з порізаними

грибами і розм'якшеним вершковим маслом. Це начинка, якою треба начинити підготовлену тушку. А робити це Клиновецька радить так: «тушку підрізати гострим ножем знизу так, щоб вийняти великі кістки, але щоб м'ясо залишилося на шкурі (крила і ніжки не чіпати!), посолити і начинити локшиною». Якщо у тебе вийде, зроби так, як написано, якщо ні, підготуй і начини тушку так, як описано вище, але без товченого часнику. Потім заший гуску (або качку) і запікай так, як описано в рецепті. Коли птиця буде готова, подай її зі сметанно-грибною підливою. Для підливи відвари 50 г сушених грибів, а потім дрібно порубай їх, поклади в сотейник, залий грибним відваром, заправ спасерованою на маслі ложкою борошна і сметаною, посоли і дай прокипіти.

Гуска душена (старовинний рецепт)

Гуска, 50—100 г сала, 1 лавровий листок, по щіпці насіння кмину і сушеного базиліку, 10 горошин чорного перцю, 2—3 зубчики часнику, 1 мускатний горіх, 4—5 цибулин, 1 корінь петрушки, 2 морквини, 10 горошин запашного перцю, 400 мл бульйону або води, 100 мл горілки, сіль, зелень петрушки

Свиняче сало наріж тонкими брусочками, обкачай їх у стовчених або змелених прянощах (лавровий листок, кмин, базилік, перець, часник, мускатний горіх), а також дрібно нарізаних цибулі (2 цибулини) та зелені петрушки. Підготовлену тушку гуски посоли і нашпигуй приправленими шматочками сала. Поклади її у гусятницю або великий казанок, додай 2—3 дрібно нарізані цибулини, моркву, корінь петрушки, запашний перець, трохи солі, бульйон або воду і горілку, накрий кришкою і томи в духовці до готовності або вари

на найслабшому вогні. В останньому випадку бульйону чи води влий у 2 рази більше.

Гуска, запечена з яблуками

Гуска, 1 кг яблук (бажано антонівських), сіль, зелень петрушки

Оброблену тушку гуски промий, заповни яблучними очистками (шкірка, серцевина), посоли, уклади в гусятницю, накрий кришкою і постав у гарячу духовку. Запікай гуску до готовності, періодично поливаючи жиром, що з неї витопиться. Окремо постав запікатися розрізані навпіл яблука з вирізаними серцевинами. Перед тим як поставити яблука в духовку, скропи їх розтопленим гусячим жиром. Коли гуска буде готова, видали з неї яблучні очистки, а обсмажену тушку розріж на порційні шматки і подай з печеними в духовці яблуками. М'ясо і яблука полий соком і жиром, що утворився під час запікання, і присип дрібно нарізаною зеленню петрушки.

Зверни увагу! Для того, щоб шкірка птиці після обпалювання була білою і чистою, налий на тарілку денатурований спирт, запали його і на цьому полум'ї обережно обпали птицю.

Гуска, фарширована тушкованою капустою

Гуска, 50 г вершкового масла, 1 кг квашеної капусти, 150 г копченої грудинки, 2 цибулини, 4 зелені яблука, сіль, цукор

Спочатку приготуй фарш. Для нього квашену капусту віджми, дрібніше наріж, уклади в сотейник, додай трохи води

і тушкуй до напівготовності. Тим часом підсмаж нарізані шматочками цибулю та грудинку і додай їх до капусти разом з нарізаними кубиками яблуками і цукром на смак. Через декілька хвилин зніми фарш з вогню і дай йому трохи остигнути. Гуску натри сіллю, нафаршируй тушкованою капустою і заший отвір нитками або скріпи його зубочистками. Поклади тушку на деко спинкою вниз, влий чашку води і постав у гарячу духовку. Готуй гуску до готовності, періодично поливаючи її жиром, що виділився з неї. Готову гуску розріж на порційні шматки, уклади на блюдо і подай з відварною або смаженою картоплею.

Зверни увагу! Запечена гуска (качка) покриється хрусткою скориночкою, якщо ти скропиш тушку холодною водою за кілька хвилин до того, як вийняти її з духовки.

Гуска, фарширована власною печінкою

Гуска, 1 зубчик часнику, сіль
Для начинки: гусяча печінка, 3—4 яйця, 1 цибулина, 3—4 ст. ложки мелених білих сухарів, зелень петрушки і кропу, 1 ст. ложка вершкового масла, сіль, чорний мелений перець

Обпалену і випатрану тушку помий і зріж надлишки жиру. Поклади гуску на дошку спинкою вгору; розріж шкіру від шиї до куприка, обережно гострим кінцем ножа відділи її разом з крилами, ніжками і м’ясом від хребта і ребрових кісток, потім розклади її, натри сіллю з товченим часником і залиш на 1—2 години. Печінку порубай і змішай з цибулею, натертою на дрібній тертці або подрібненою у блендері. Потім підміси до маси жовтки, подрібнену зелень петрушки і кропу та розм’якшене масло, посоли масу, поперчи і добре вимішай. Білки яєць збий у піну і пор-

ціями введи в суміш для начинки, потім всип сухарі і ще раз добре вимішай. Начинка має вийти рідкуватою. Заший розріз на шкірі, залишивши невеличкий отвір, і через нього наповни тушку начинкою. Заший отвір та прив'яжи ніжки і крила до тулуба. Тушку поклади на деко, полий розтопленим гусячим жиром, скропи холодною водою і запікай у гарячій духовці протягом 2 годин, часто поливаючи соусом, що виділився з гуски, і час від часу підливаючи гарячу воду. Коли тушка зарум'яниться, зменш вогонь і накрий її папером для випікання, змоченим водою. З готової гуски вийми нитки, м'ясо наріж на порції і уклади на блюдо у формі цілої тушки, потім полий його соусом і прикрась листям петрушки. Окремо подай салат з червоної капусти, тушкований буряк або салат із квашеної капусти.

До речі, щоб надати м'ясу більш пікантний смак, під час запікання можеш додати в деко 1—2 ст. ложки готової гірчиці, заздалегідь розбавивши її соусом.

Гусяча шийка фарширована

Гусяча шийка, гусяча печінка, 1—2 варені гриби, 1 яйце, 50 г білої булки, 50 г сала, 1 цибулина, 1 морквина, 1 корінь петрушки, сіль, чорний мелений перець

Шийку гуски обпали на вогні, промий, обережно зніми шкіру, потім з одного боку заший її, а з іншого — заповни фаршем. Для фаршу булку (без кірок) замочи в молоці, а потім віджми. Печінку, сало і гриби дрібно порубай, додай м'якуш булки та яйце, посоли суміш, поперчи і вимішай в однорідну масу. Шийку наповни фаршем, заший і вари протягом 1 години в підсоленій воді разом з морквою, петрушкою і цибулею. Готову шийку поклади

під дошку з невеличким гнітом і дай так остигнути. Подаючи на стіл, наріж шийку кружальцями і подай з гострим соусом.

Гусяча печінка з яблуками

2—3 гусячі печінки, 1/2 склянки молока, 2—3 яблука, 100 г вершкового масла, 1 склянка бульйону, цукор, сіль, зелень петрушки і кропу

Гусячі печінки на декілька годин замочи у воді з молоком, потім поріж скибочками і підсмаж їх на маслі. Після цього додай до печінки шматочки яблук (без шкірки), посоли, приправ на смак цукром, залий бульйоном і тушкуй до готовності. Готову печінку виклади на тарілку та присип зеленню петрушки і кропу.

Курка фарширована по-закарпатськи

Курка, 1 куряча печінка, 100 г білої булки, 1 склянка молока, 2 яйця, 30 г вершкового масла, зелень петрушки, сіль, чорний мелений перець, 2—3 ст. ложки смальцю

Тушку курки зовні і всередині натри сіллю. Приготуй начинку для фарширування курки. Для цього булку без кірки замочи в молоці, потім віджми молоко, а м'якуш перемішай з нарізаною шматочками курячою печінкою і пропусти через м'ясорубку. До отриманого фаршу додай збиті яйця, розм'якшене вершкове масло і дрібно нарізану зелень петрушки. Потім посоли фарш, поперчи і добре вимішай до утворення однорідної маси. Підготовленою начинкою наповни курячу тушку, отвір заший, а курку

поклади в качатник з добре розігрітим смальцем, постав у гарячу духовку й обсмаж з обох боків, часто поливаючи жиром і соком, що з неї виділяється. Якщо сік випарується, додай у качатник трохи гарячої води. Смаж курку до готовності так, щоб на її поверхні утворилася рум'яна скориночка. Готову курку охолоди, наріж скибками і подай як холодну закуску або з гарніром із картоплі або рису і свіжими або консервованими овочами.

Курка з галушками (за версією В. Похльобкіна)

1 курка, 1 склянка води або бульйону, 100 г вершкового масла, 1/4 склянки соку зеленого аґрусу або лимона, 2 склянки готових галушок, сіль

Курку розріж на 4 частини, поклади в каструлю, залий водою і соком аґрусу (його заздалегідь треба витримати на сонці в закритому посуді 1—2 тижні), додай більшу частину масла, посоли і тушкуй протягом 1 години на слабкому вогні. Тим часом приготуй галушки з пшеничного борошна (рецепт шукай вище в розділі «Галушки») і відвари їх окремо. Коли курка буде готова, засип її готовими галушками, перемішай їх, додай ще масла і постав у духовку на 10—15 хв, накривши кришкою.

Індичка, смажена з імбиром (старовинний рецепт)

Індичка, 50—100 г вершкового масла, 2 ст. ложки води, шматок свіжого кореня імбиру, сіль

Цю страву зазвичай було заведено готувати до Різдва Христового, Великодня та інших особливо урочистих

торжеств. Тушку індички обпали в полум'ї газового пальника або як описано вище, потім добре помий, обсуши паперовим рушником і обережно розріж на чистини. Кожну частину тушки натри сіллю і свіжим тертим імбиром, уклади в жаровню з розтопленим маслом, додай води і постав у добре нагріту духовку. Смаж індичку протягом 2—3 годин, через кожні 10 хв поливаючи її соком, що буде виділятися з неї. З готових шматків індички знову склади цілу тушку, присип її обсмаженими на маслі сухарями і тертим сиром та подай з листям салату й вишневим пюре.

Індичка, фарширована рисом і родзинками (за версією В. Похльобкіна)

1 індичка середньої величини, 1 склянка рису, 1/2 склянки родзинок без кісточок (сабзи), 1—2 яйця, 3 ст. ложки вершкового масла, 1—2 ч. ложки меленого імбиру, 1 цибулина, 1 морквина, 1 корінь петрушки, 1 корінь селери, 3—4 лаврові листки, 6 горошин чорного перцю, сіль

Індичку обпали, відріж першу ланку на крильцях (їх можна використати окремо для супу), промий птицю і натри зсередини імбиром, потім начини підготовленою сумішшю. Для начинки рис відвари до напівготовності, промий холодною водою, обсуши, перемішай з маслом, яйцями і родзинками, заздалегідь промитими в гарячій воді. Начинену індичку заший, поклади в каструлю, обклади дрібно нарізаними овочами і пряноцами, налий трохи окропу (не більше 1/2 склянки) і тушкуй на плиті на повільному вогні 1,5 години. Після цього зніми кришку і постав індичку на 15 хв у гарячу духовку, щоб вона підрум'янилася.

До речі, якщо ти схочеш тушкувати індичку в духовці, підлий ще 4 ст. ложки масла чи олії і тушкуй із закритою

кришкою приблизно 1 годину (можна і більше — залежно від розміру індички).

Котлети по-київськи

Філе з 1 курки (близько 400 г), 150 г вершкового масла, 100—150 г мелених сухарів, 1 яйце, 50 мл молока, сіль, чорний мелений перець, 1,5 склянки рафінованої соняшникової олії для фритюру

Гострим ножем обережно відділи філе від курячих грудок, зрізаючи їх разом з плечовою кісткою. Після цього зніми з них шкіру. У тебе мають вийти дві частини грудки на кісточках з маленькими шматочками філе з внутрішнього боку кожної частини. Почисть їх від плівок, поклади на дошку внутрішнім боком вгору, накрий харчовою плівкою і злегка відбий, щоб вийшов рівний за товщиною пласт. Потім посоли філе і поперчи. На середину кожного великого філе поклади шматок холодного вершкового масла довгастої форми, накрий його малим філе, загорни краї великого філе так, щоб масло з усіх боків було вкрите м'ясом, одночасно надаючи котлеті грушоподібної форми. Отриману котлету умочи в льєзон (збиті з молоком яйця), а потім обкачай у сухарях. Зроби все це двічі — це необхідно для отримання товстої хрусткої скориночки. Запановані котлети одразу ж відправляй на сковороду і обсмажуй у сильно розігрітій олії близько 3—4 хв. Потім уклади їх на деко і протягом 10 хв доведи до готовності в гарячій духовці. Котлети подавай на стіл із засмаженою нарізаною соломкою картоплею і вареним зеленим горошком, заправленим розтопленим вершковим маслом.

Моя тобі рада! Ти можеш зробити начинку котлет і цікавішою. Для цього 50 г вершкового масла заміни такою ж

кількістю твердого сиру і, якщо хочеш, додай 1 ст. ложку подрібненої зелені петрушки. Готувати таку начинку треба заздалегідь. Для цього дрібно нарізану петрушку змішай з розм'якшеним вершковим маслом і натертим на дрібній тертці сиром до однорідної маси. Потім за допомогою двох столових ложок, змочених у холодній воді, сформуй з начинки довгасті грудочки і поклади їх у морозилку. Через 5—10 хв поодинці виймай застиглі шматочки начинки з морозилки і клади їх на філе. Далі роби, як описано вище.

Качка, тушкована в червоному вині

Качка, 200 мл червоного сухого вина, 100 г вершкового масла, сіль, чорний мелений перець

Тушку обпали, помий і залий на 2 години холодною водою. Потім розріж качку на 6 порцій, побий сікачем, посоли, поперчи й обсмаж у маслі з усіх боків. У качатник влий вино, поклади масло і м'ясо, накрий кришкою і тушкуй на сильному вогні, час від часу підливаючи гарячу воду. Подай качку зі смаженою картоплею (соломкою), консервованими сливами та салатом із червоної капусти.

Качка, запечена з яблуками

Качка, 500 г яблук, 50 г вершкового масла, сіль

Тушку обпали, помий, посоли і змасти маслом. Черевну порожнину качки наповни почищеними і розрізаними на чвертки яблуками (частину яблук залиш). Наповнену тушку заший, поклади в качатник і постав на 1 годину в добре нагріту духовку. Час від часу перевертай качку, щоб вона

підрум'янилася, і підливай гарячу воду, а під кінець обклади тушку яблуками, накрий кришкою і запікай до готовності яблук. Подай качку цілою або розрізаною на порції, обклавши її печеними яблуками. Окремо подай смажену картоплю (соломкою) і консервовані сливи.

Качка у вині, фарширована м'ясом

Качка, 300 г яловичини або телятини, 200 г свинини, 2 цибулини, 1 ст. ложка вершкового масла, 3 ст. ложки мелених білих сухарів, 2 яйця, 100 мл червоного сухого вина, 2 ст. ложки дрібно нарізаної зелені петрушки, сіль, мелений чорний і червоний солодкий перець

Тушку обпали, помий і натри сіллю. М'ясо і качачу печінку пропусти через м'ясорубку, додай дрібно нарізану спасеровану на маслі цибулю, жовтки і сухарі. Посоли суміш, поперчи, додай подрібнену зелень петрушки і збиті в піну білки. Добре вимішай суміш, доводячи її до однорідності. Наповни цією начинкою шийку і черевну порожнину качки. Тушку заший з обох кінців, уклади в качатник і запечи в гарячій духовці до готовності, часто поливаючи соусом, який виділився в процесі приготування, і періодично підливаючи гарячу воду. Коли качка зарум'яниться, влий вино, поклади нарізану півкільцями цибулю і злегка присип все червоним перцем. Готову качку наріж на порції, виклади на блюдо і прикрась зеленню. Окремо подай салат із буряку.

Куряча шийка, фарширована по-закарпатськи

Куряча шийка, 400 г курятини, 40 солоного сала, 1 яйце, 2 зубчики часнику, 1 неповна ст. ложка сметани,

1 ст. ложка вершкового масла, сіль, чорний мелений перець

З обробленої курячої шийки обережно зніми шкіру і почисть її від жиру. З одного кінця заший шийку, а з другого — наповни фаршем. Для фаршу зняте з курячої тушки м'ясо пропусти через м'ясорубку з решіткою з великими отворами, додай дрібно нарізане сало, розтертий часник, сире яйце і чорний мелений перець. Підготовлену масу добре перемішай і збий до однорідності. Наповни шийку фаршем і заший отвір. Потім спочатку відвари шийку в підсоленій воді, потім вийми, змаж сметаною і запечи в духовці на змащеному вершковим маслом деку до рум'яної скориночки. З готової шийки зніми нитки і подай її гарячою з гострим соусом як гарячу закуску або додай гарнір (відварний рис) і подавай як гарячу страву.

Курчата печені, як курінки

3—4 курчати, 200 г солонини, 1 ч. ложка сухої м'яти, 1 ст. ложка вершкового масла, зелень петрушки, сіль

Оброблені тушки натри сумішшю солі з розтертою сухою м'ятою. Крильця курчат заклади за спинки, а ніжки прив'яжи до тулуба, всередину курчат поклади листя петрушки, тушки обклади нарізаною тонкими скибочками солониною, приколовши їх дерев'яними зубочистками. Потім уклади курчат на змащене маслом глибоке деко і запікай у гарячій духовці до готовності, часто підливаючи гарячу воду. Кожне готове курча розділи на 4 порції, виклади на блюдо і подай з консервованими сливами, грушами та персиками.

Зайчатина, кролятина

Заєць, тушкований у сметані

Задня частина зайця, 100 г солонини, 200 г сметани, 2 цибулини, 1 ч. ложка борошна, 1 ст. ложка топленого масла або смальцю, 2 лаврові листки, 2 склянки води, 2 ст. ложки 9 %-го оцту, 2—3 горошини чорного перцю, сіль

З води, оцту та однієї дрібно нарізаної цибулини і прянощів звари маринад. Зайчатину обклади нарізаною кілечками другою цибулиною, залий маринадом і постав на 2—3 дні в холодне місце (м'ясо треба кілька разів перевернути). Коли м'ясо промаринується, нашпигуй його смужками солонини, посоли і обсмаж у сотейнику на жирі або запечи в духовці, часто поливаючи соусом. Обсмажені шматки м'яса полий сметаною, змішаною з борошном (якщо м'ясо запікалося в духовці, переклади його в сотейник), влий склянку води, посоли, провари 5 хв і зніми з плити. Після цього одразу укинь у посуд з м'ясом лавровий листок, а через 2—3 хв вийми його. Шматки зайчатини виклади на блюдо і полий соусом. Окремо подай тушкований буряк, салат із маринованих грибів.

Кріль із печерицями, тушкований у білому вині

Кріль, 2 цибулини, 250 г шинки, 100 г печериць, 200 мл білого сухого вина, 2 ст. ложки борошна, 1 ст. ложка топленого масла, 2 жовтки, зелень петрушки, сіль

Тушку розділи на порції, полий їх вином і залиш на 1 годину. Після цього шматки кролятини посоли, присип

борошном, обсмаж у маслі і склади в сотейник. На жирі, що залишився від смаження м'яса, спасеруй дрібно нарізану цибулю, додавши нарізану кубиками шинку і порізані скибочками печериці. Потім влий у сковороду вино і трохи провари суміш. Залий киплячою сумішшю шматки кроля і тушкуй під кришкою до готовності, час від часу підливаючи гарячу воду. Коли м'ясо буде готове, відлий 2—3 ст. ложки соусу, дай їм трохи остигнути і ретельно розітри його з жовтками. Приправ цією сумішшю м'ясо і ще декілька хвилин прогрій його. Подавай кроля, виклавши на блюдо і посипавши петрушкою. Окремо подай варену спаржеву квасолю, политу розтопленим маслом з підсмаженими в ньому сухарями.

Кріль, тушкований у червоному вині

Кріль, 2—3 морквини, 3 цибулини, 3—4 помідори, 100 г вершкового масла, 2 склянки червоного сухого вина, 2 ст. ложки борошна, 1 лавровий листок, 2 гвоздички, 2—3 горошини чорного перцю, сіль

Оброблену тушку розділи на чистини присип сумішшю свіжозмелених перцю і гвоздики, залий вином і залиш на 8—10 годин. За 30 хв до кінця терміну маринування м'яса почисть моркву і цибулю, наріж їх соломкою і трохи потушкуй у маслі, потім додай подрібнені і протерті через сито помідори, підлий води і продовжуй тушкувати. М'ясо кроля вийми з винного маринаду, посоли, присип борошном і тушкуй з овочами до готовності, підливаючи вино, в якому вимочувався кріль. Подавай кроля гарячим з домашньою локшиною, зеленим салатом або гарніром з вареного буряку (шукай нижче в рецепті «Печеня з кроля (зайця)»).

Бабка з кролятини

1 кг кролятини, 1 склянка сметани, 2 яйця, 150 г білої булки, 2 ст. ложки вершкового масла, масло для змащування форми, сіль
Для підливи: 5—6 сушених грибів, 2 цибулини, 1 морквина, 1/2 кореня петрушки, 1,5 ст. ложки борошна, 1 ст. ложка вершкового масла

Відокремлене від кісток м'ясо наріж дрібними шматочками і разом із розмоченою булкою 2 рази пропусти через м'ясорубку, додай розм'якшене вершкове масло, сметану, яйця і все добре виміси. Змащену форму заповни приготовленою масою, потім постав її на деко з водою і запечи в духовці. Бабку подавай на стіл із грибною підливою.

Для підливи обчищені і дрібно нарізані моркву, цибулю та петрушку обсмаж разом з борошном, змішай з відвареними і дрібно нарубаними грибами, посоли, залий грибним бульйоном і все добре провари.

Печеня з кроля (зайця)

1 кріль (заєць), 50 г сала, 2 ст. ложки вершкового масла, 2 склянки сметани, 1/2 склянки 9 %-го оцту, сіль, зелень петрушки
Для гарніру: 1 кг буряку, 1/2 ст. ложки 9 %-го оцту, 2 ст. ложки вершкового масла, 1 ч. ложка борошна, 1,5 ч. ложки цукру, сіль

Тушку кроля або зайця (зайця треба заздалегідь потримати в холодному місці протягом 4—5 днів) замаринуй на 5—6 годин у 9 %-вому оцті, розведеному 6-кратною кількістю води. Промариновану тушку почисть від плівок, на-

три сіллю, задні ніжки і ниркову частину нашпигуй салом і смаж на деку з жиром у духовці протягом 25—30 хв, періодично поливаючи тушку соком і жиром, у якому вона смажиться. Обсмажену тушку залий сметаною, дай прокипіти і заправ провареним оцтом на смак. Подаючи до столу, тушку наріж на порції, полий соусом, у якому кріль (заєць) готувався, і посип дрібно нарізаною зеленню петрушки. Подай кроля (зайця) з тушкованим буряком.

Для гарніру промитий буряк звари в шкірці до напівготовності, почисть, наріж соломкою, злегка обсмаж на маслі, а потім додай борошно, цукор, оцет, сіль та потушкуй до готовності.

РИБНІ СТРАВИ

Короп, припущений у пиві

Короп вагою 1,5 кг, 1 склянка 9 %-го оцту, 1 пляшка пива, 2 ст. ложки вершкового масла, 1/3 склянки крихт білого хліба, 2 ст. ложки родзинок, 1 гвоздичка, цедра 1 лимона, чорний мелений перець, сіль, щіпка меленої кориці

Оброблену рибу наріж на шматки, присип сіллю та перцем, залий розбавленим водою оцтом (2:1) і витримай 30 хв на холоді, періодично перевертаючи рибу. Пиво вилий у сотейник, доведи до кипіння і заправ маслом. Коли масло розтане, поклади в пиво рибу, всип наперед підсушені на сухій сковороді хлібні крихти і припускай рибу під кришкою протягом 30 хв. Незадовго до готовності поклади в сотейник до риби натерту лимонну цедру, корицю і родзинки. Готову рибу вийми з сотейника, а соус, що залишився, знову доведи до кипіння, проціди і подай до коропа. Припущенного в пи-

ві коропа можна подати до столу і в гарячому, і в холодному стані. В останньому випадку замість вершкового масла краще використовувати соняшникову олію.

До речі, холодного коропа ти можеш подавати в Святвечір, бо у такому вигляді він вважається пісним.

Короп, тушкований у білому вині

2—3 невеликі коропи, 300 мл білого сухого вина, сіль, чорний мелений перець, 2 цибулини, 1/2 склянки вершків, 100 г вершкового масла

Промиту і оброблену на порції рибу уклади в сотейник, залий білим сухим вином, посоли, приправ чорним меленим перцем, додай дрібно нарізану цибулю і тушкуй протягом 15 хв. Потім вийми рибу, розклади по підігрітих тарілках і постав у тепле місце. А в рідину, що залишилася, постійно помішуючи, додай вершки і увари її на слабкому вогні до половини об'єму. Отриманий соус зніми з вогню і одразу ж, помішуючи, розтопи в ньому вершкове масло, потім проціди соус і полий ним тушкованого коропа прямо на тарілках.

Короп по-береговськи

Короп вагою 1 кг, 1—2 цибулини, 50 г копченого сала, 1 ст. ложка борошна, 2 ст. ложки топленого масла, зелень петрушки, сіль, червоний солодкий мелений перець (паприка)

Рибу почисть, випатрай і видали зябра. Цілого коропа з головою натри сіллю. Приготуй фарш. Для цього копчене сало наріж брусочками, обсмаж до напівготовності, додай

нарізану кільцями цибулю та подрібнену зелень петрушки, посоли і приправ червоним меленим перцем. Підготовленого коропа нафаршируй, обкачай у борошні, посип червоним меленим перцем і обсмаж у маслі з обох боків до золотистої скориночки. Готову рибу подавай без гарніру, як гарячу закуску, прикрасивши гілочками зеленої петрушки.

Короп фарширований, запечений у тісті

Короп вагою 1 кг, 2 ст. ложки соняшникової олії, 1 цибулина, зелень петрушки, 1 склянка ядер волоських горіхів, чорний мелений перець, сіль
Для тіста: 2 склянки борошна, 1 ст. ложка соняшникової олії, 2/3 склянки води, 1/3 ч. ложки солі

Обчищеного від луски і промитого коропа випатрай, розріж уздовж хребта, вийми хребтові кістки, а м'якоть промий і промокни паперовим рушником. Приготуй фарш. Для цього дрібно нарізану цибулю спасеруй на олії, змішай з дрібно нарубаними молочком або ікрою, подрібненою зеленню петрушки, і товченими волоськими горіхами. Посоли фарш, поперчи і уклади всередину рибини. Нафаршировану рибу заший і загорни в тонко розкачаний пласт крутого прісного тіста, приготовленого з борошна, олії, солі та води (тісто треба приготувати заздалегідь). Поклади рибу в тісті на деко, застелене папером для випікання, надай тісту форму риби: зроби ножем подобу луски, виріж і приліпи плавці і хвіст з тіста та постав запікатися в духовку (можеш змастити тісто збитим з водою жовтком).

Для тіста підсолену воду доведи до кипіння і обережно влий її в просіяне борошно, постійно помішуючи суміш ложкою. Потім додай у суміш олію і виміси тісто до однорідності, накрий його і дай дозріти протягом 30—35 хв.

До речі, ти можеш запекти фаршированого коропа і в готовому прісному листковому тісті. Тоді у тебе вийде не просто запечена риба, а трохи незвичайний рибний пиріг.

Короп, запечений по-ужгородськи

Короп вагою 1 кг, 50 г копченого сала, 1,4 кг картоплі, 1 стручок солодкого перцю, 1—2 помідори, сіль, чорний мелений перець, масло для змащування форми
Для соусу: 500 г сметани, 2 ст. ложки вершкового масла, 1 ст. ложка борошна, 1 ст. ложка томату-пюре, 2 цибулини, сіль, червоний солодкий мелений перець

Обробленого коропа розріж уздовж навпіл, видали кістки хребта, а м'якоть розріж на шматки. Підготовлені шматки коропа нашпигуй шматочками копченого сала, посоли і присип чорним меленим перцем. На дно змащеної маслом форми для запікання уклади шар відвареної картоплі, нарізаної кружечками, на картоплю поклади шматки риби, а на них знову шар картоплі. Приготуй соус.

Для соусу на 1 ст. ложці масла підсмаж борошно, змішай його з киплячою в окремому посуді сметаною, посоли і приправ червоним перцем. Окремо підсмаж на маслі дрібно нарізану цибулю, змішай її з киплячим сметанним соусом, заправ томатом-пюре, перемішай і доведи до кипіння. Цим соусом залий рибу з картоплею, зверху виклади нарізані кружечками помідори і кільця солодкого перцю і запечи в духовці до готовності.

Завиванці з судака

1 кг судака, 4 зварених круто яйця, 10 горошин чорного перцю, 3 лаврові листки, 25 г зелень петрушки,

6 склянок води, 1/2 склянки 9 %-го оцту, 1 цибулина, чорний мелений перець, сіль
Для підливи: 6 зварених круто яєць, 1,5 ст. ложки олії, 1—2 ст. ложки 9 %-го оцту, по 1 ч. ложці гірчиці і цукру, 4—5 ст. ложок сметани, по 1 ст. ложці подрібнених огірків і маринованих білих грибів

Судака почисть від луски, випатрай, відріж плавці, голову і хвіст, промий і відділи м'якоть від кісток і шкіри. На отримані філе поклади дрібно нарубані круті яйця і зелень петрушки, поперчи, посоли, скрути рулетом і перев'яжи ниткою. У киплячу воду додай оцет, крупно нарізану цибулю, лавровий лист і перець горошком, а через декілька хвилин обережно опусти туди рибні рулети і вари до готовності. Готові рулети до подавання на стіл залиш у маринаді, у якому вони варилися. Подавай їх охолодженими з підливою.

Для підливи варені жовтки розітри з олією, оцтом, готовою гірчицею, цукром і сіллю. Цю масу з'єднай зі сметаною та дрібно нарізаними огірками і маринованими білими грибами.

Горбуша, засолена по-домашньому

1 тушка горбуші вагою близько 1 кг, 2 ст. ложки крупної солі, 1 ст. ложка цукру

Свіжу рибу почисть, випатрай, видали плівку і згустки крові і досуха обітри серветкою. Потім щедро присип її зовні і всередині сумішшю цукру зі звичайною крупною або морською сіллю. Після цього щільно загорни тушку в злегка зволожену бавовняну серветку, туго «сповий» рушником, потім поклади в поліетиленовий пакет, а зверху обгорни щільним крафт-папером і помісти цей згорток у морозиль-

ну камеру холодильника. Дозрівання горбуші триває приблизно 3—4 тижні. Засолена у такий спосіб горбуша — справжній делікатес для святкового столу, бо має ніжний, приємний смак.

До речі, так само ти можеш засолити і тушку свіжої форелі, тільки солі візьми трохи менше. Форель засолиться через 2 тижні.

Риба, тушкована з грибами й вином у горщиках

1 кг рибного філе, 1 склянка води, 1 склянка сухого вина, 2—4 цибулини, 4—5 ст. ложок олії, 4—5 сушених білих грибів, 1 головка часнику, чорний мелений перець, сіль, зелень петрушки і кропу

Рибу розріж на шматки, посоли і підсмаж на олії. Наперед замочені гриби відвари до м'якості і дрібно поріж. Нарізану півкільцями цибулю обсмаж на олії разом із грибами. Розклади гриби з цибулею в порційні керамічні горщики, а зверху уклади шматки риби. Посип рибу розтертим з сіллю часником, поперчи і залий вином, розбавленим грибним бульйоном. Накрий горщики кришками і постав тушкуватися в добре розігріту духовку. Під час тушкування горщики періодично струшуй. Подавай рибу прямо в горщиках.

Тараня в меду (старовинний рецепт)

Цей напрочуд простий і разом з тим оригінальний рецепт, якщо вірити З. Клиновецькій, був популярний в Україні років 100 і більше тому. Відвари почищену і випатрану тараню без голови в підсоленій воді. Потім обсуши її, обкачай у борошні, поклади на сковорідку з розжареною соняшни-

ковою олією, полий медом і швидко обсмаж до золотистої скориночки.

Тріска з соусом із вишень і червоного вина (старовинний рецепт)

1,2 кг тріски, 1 л молока, 300 г пюре з вишень, 1 ст. ложка вершкового масла, 1,5 склянки води, щіпка цукру, 2—3 гвоздички, щіпка меленої кориці, 1 ч. ложка картопляного крохмалю, 1 склянка червоного сухого вина, сіль

Звари почищену і випатрану тріску в молоці. Приготуй пюре з вишень, злегка підсмаж його на маслі, потім розведи гарячою водою, додай трохи цукру, меленої гвоздики і кориці і добре розмішай. Продовжуючи розмішувати, тонкою цівкою влий розчинений в 1 ст. ложці холодної води крохмаль, дай суміші трохи покипіти, тоді влий вино і знову доведи до кипіння. Проціди соус і полий ним тріску.

Крученики зі щуки

1,5 кг щуки, 250 г вершкового масла, 200 г білої булки, 100 г борошна, 3 яйця, 2 цибулини, 1 корінь петрушки, 1 морквина, 1 лавровий листок, 8 горошин чорного перцю, сіль

З почищеної та випатраної щуки зріж шкіру і вийми всі кістки. М'якоть розріж на тонкі пласти (по 2 на порцію) і злегка відбий їх. Решту шматочків філе дрібно порубай ножем або пропусти через м'ясорубку. До рибного фаршу додай розмочену в рибному бульйоні або воді булку, злегка підсмажену цибулю, сирі яйця, близько 200 г розм'якшеного масла, поперчи суміш, посоли і все добре перемішай. Роз-

клади цю начинку на підготовлені шматочки риби, скрути їх рулетиками, обв'яжи ниткою, обкачай у борошні і обсмаж на вершковому маслі. З голів і кісток щуки, разом із коренем петрушки, морквою і лавровим листком звари бульйон і заправ його підсмаженим на маслі борошном. Обсмажені крученики склади в сотейник, залий проціджeним рибним бульйоном і тушкуй під кришкою близько 30 хв. Подавай крученики з відварною картоплею, политою соусом, у якому вони тушкувалися.

Моя тобі рада! Якщо ти вирішиш приготувати такі крученики до святкового столу на Святвечір (рибні крученики традиційно включають до складу 12 пісних страв різдвяного столу), по-перше, замість вершкового масла додай у фарш трохи олії, а яйця заміни натертою на дрібній тертці сирою картоплею (картопляний сік перед цим віджми). По-друге, при обсмажуванні рулетиків вершкове масло, звісно, доведеться замінити олією.

Щука фарширована

1 невелика щука вагою до 1 кг, 1 цибулина, по 1/2 морквини і буряка, 2 жовтки, 50 г білої булки, 1/2 склянки молока, 1 ст. ложка манної крупи, 2 ст. ложки жиру, сіль, чорний мелений перець, мускатний горіх

Щуку почисть, зріж плавці та промий. Потім надріж шкіру навкруги голови, відділи її від м'якоті і обережно зніми, як панчоху, починаючи від голови. Дійшовши до хвоста, зламай хребтову кістку біля нього й відокрем хвіст разом зі шкірою. Пошкоджені місця на шкірі заший. Відділи м'якоть риби від кісток. З кісток і голови разом з овочами звари бульйон. М'якоть риби, булку, замочену в молоці і віджату, і спасеровану цибулю пропусти через м'ясорубку. Потім додай

у фарш жовтки, манну крупу, молоко, посоли суміш, поперчи, додай трохи мускатного горіха (зіскобли з цілого горіха гострим ножем) і все добре виміси, а потім збий. Щільно заповни цим фаршем шкіру щуки. Уклади фаршировану рибу в каструлю на нарізані скибочками буряк, моркву і цибулю, залий бульйоном і вари на слабкому вогні близько 1 години. Готову рибу уклади на блюдо, наріж скибочками і прикрась зеленню петрушки або зеленим салатом і скибочками помідорів. Окремо подай до неї соус із хроном (рецепт соусу шукай у рецепті «Язик відварний під соусом»).

Щука в соку

1 щука, зелень петрушки і селери, 1—2 цибулини, 1 склянка білого столового вина, 1 лавровий листок, сіль

На дно глибокого сотейника поклади зелень і дрібно нарізану цибулю, влий трохи води, поклади обчищену, випатрану і вимиту щуку, посоли її і припускай на повільному вогні протягом 30 хв. Потім влий у сотейник вино, додай лавровий листок, накрий кришкою і постав у помірно нагріту духовку на 30—40 хв. Готову щуку уклади на блюдо та полий соком, що залишився в каструлі, наперед процідивши його.

ГАРНІРИ

Деруни картопляні

Обчищену картоплю натри на крупній тертці (або тертці для корейської моркви), злегка віджми сік, посоли, додай стільки борошна, щоб маса вийшла не дуже рідкою. Лож-

кою викладай картопляну масу на сковороду з розжареною соняшниковою олією і обсмажуй з обох боків до утворення хрусткої скориночки. Готові деруни виклади на тарілку, застелену паперовим рушником, складеним у 2 шари, щоб з них стекла зайва олія. Розкладай деруни в 1 шар — так вони залишаться хрусткими. Подавай деруни на гарнір до риби.

Моя тобі рада! Обсмажуючи деруни, старайся, щоб вони виходили більш «волохатими» за рахунок картопляної соломки, що стирчить у різні боки. Ця соломка обсмажиться в киплячій олії і вийде хрусткою і дуже декоративною. Такі деруни будуть не тільки смачним, але й красивим гарніром для приготовленої в духовці або на парі, а також тушкованої або припущеної риби.

До речі, тобі, напевно, відомо, що деруни і самі по собі можуть слугувати чудовою стравою, але в цьому разі їх краще готувати трохи інакше, наприклад так, як їх готують у селах десь на заході або північному заході України. Для цього обчищену картоплю розділи на 2 частини, і одну половину натри на крупній тертці, а другу — на дрібній. Сік з тертої картоплі добре віджми, а саму картоплю опусти в кисле молоко (це робиться, щоб вона не потемніла). Через декілька хвилин відкинь картоплю на друшляк і знову віджми. Змішай терту картоплю з натертою на тертці м'якоттю гарбуза, дрібно нарізаною зеленню петрушки і яйцем, потім посоли суміш, перемішай і смаж деруни, як завжди, на розжареній олії з обох боків, але не більше 4—5 хв, щоб зелень залишилася хрусткою.

Картопля печена

Відібрані середньої величини картоплини почисть, промий і розріж уздовж на чотири частини. На змащене маслом або

маргарином глибоке деко впритул уклади підготовлену картоплю, полий її розтопленим маслом (маргарином) і смаж у гарячій духовці, час від часу перемішуючи, щоб вона рівномірно обсмажилася з усіх боків. Готову картоплю переклади на блюдо, посоли і присип дрібно нарізаною зеленню петрушки. Подавай печену картоплю до м'яса або риби.

Картопля, печена з салом

Картоплю приблизно однакової форми і розмірів помий, почисть, нашпигуй шматочками свіжого сала, посоли і обсмаж з усіх боків на топленому маслі до утворення золотистої скориночки, потім виклади її на деко і доведи до готовності в духовці. Перед подаванням на стіл присип картоплю дрібно нарізаною зеленню і полий розтопленим вершковим маслом. Подавай картоплю до м'ясних або рибних страв.

Картопля, запечена з маком (старовинний рецепт)

6—8 картоплин, 1 цибулина, 1/2 склянки маку, щіпка кмину, сіль, масло для змащування і сухарі для посипання форми

Цей та наступний, як на мене, незвичні й цікаві рецепти приготування картоплі я знайшла у книзі З. Клиновецької. Звари обчищену картоплю разом із цибулиною і кмином у підсоленій воді. З готових картоплі та цибулі злий відвар, а їх подрібни гарячими в блендері до стану пишного пюре. Виклади пюре в змащену маслом і посипану сухарями форму або сотейник, присип наперед замоченим та подрібненим у ручній кавомолці маком і постав на 10—15 хв у гарячу духовку.

Картопляне пюре з хроном (старовинний рецепт)

20 картоплин, 1—2 ст. ложки верикового масла, 1 ст. ложка тертого хрону, 1/2 склянки вершків, сіль

Відвари почищену картоплю до готовності. Тим часом приготуй каструлю з киплячою водою, постав на неї іншу каструлю, і в цю каструлю поклади вершкове масло. Злий воду з готової картоплі, а саму картоплю, не даючи їй остигнути, протри через сито й помісти в верхню каструлю в маслом. Приправ картопляне пюре тертим хроном і доведеними до кипіння вершками, посоли на смак, розмішай і одразу ж подавай на стіл.

Картопляні кульки

1 кг картоплі, 2 ст. ложки борошна, 40 г маргарину або верикового масла, 2 яйця, 100 г жиру для обсмажування, мелені сухарі для панірування, сіль

Картопля почисть і відвари до готовності. Злий воду і, не даючи картоплі остигнути, протри його або подрібни в блендері. Коли картопляне пюре трохи остигне, додай у нього сирі яєчні жовтки, половину борошна, розм'якшений маргарин або масло і сіль на смак. Все добре перемішай і сформуй кульки, розміром з тенісний м'ячик (для настільного тенісу). Підготовлені кульки обкачай у борошні, змочи к збитих білках і запаніруй у мелених сухарях. Обсмаж кульки в киплячому жирі і подавай на гарнір до гарячих м'ясних страв.

До речі, ці кульки ти можеш подати як самостійну страву, тоді окремо подай до них сметану або томатний соус.

Картопляні оладки

5 сирих картоплин, 5 варених картоплин, 2 яйця, 1 склянка борошна, молоко за потребою, 1 ч. ложка цукру, сіль, соняшникова олія або смалець для смаження

Картоплю почисть. Потім половину її відвари і гарячою протри через сито або подрібни в блендері. Другу половину картоплі натри на тертці. З'єднай картопляне пюре з тертою картоплею, додай яєчні жовтки, розтерті з ложечкою цукру, борошно та трохи молока так, щоб вийшло не дуже рідке тісто. Розмішуй суміш до однорідності, а потім обережно підміси збиті з сіллю білки. Смаж оладки на розжареній олії або смальці. Подавай оладки на гарнір до м'ясних страв, наприклад до львівських ковбасок (рецепт шукай вище).

Картопляні палички

1,2 кг картоплі, 1 склянка борошна, 2 яйця, 100 г смальцю або масла, 1 ч. ложка солі

Картоплю відвари в мундирі, а коли остигне, почисть і протри через сито, пропусти через м'ясорубку або подрібни в блендері. Посоли картоплю, додай борошно, яйця і добре виміси. З отриманого тіста скачай валки завтовшки 1—1,5 см, розріж їх на шматки по 5—6 см і обсмаж у розжареному маслі або смальці до рум'яної скориночки. Подавай палички до м'ясних або інших гарячих страв.

Хоми (старовинний рецепт)

Цей рецепт з книги З. Клиновецької можна вважати гарним прикладом щодо наявності в українській кухні про-

стих і здорових страв. Відвари горох, додавши солі. Потім розітри його (або подрібни в блендері) з товченим конопляним насінням (якщо у тебе нема конопляного насіння, заміни його кунжутом чи насінням льону). Сформуй з отриманої маси великі товсті оладки, уклади їх на змащене маслом деко і постав на 10 хв у гарячу духовку. Подавай хоми, поливши розтопленим вершковим маслом до відварної курятини й інших страв із птиці.

Капуста, тушкована з квасолею

500 г квашеної капусти, 2 цибулини, 3 ст. ложки соняшникової олії, 1 склянка білої квасолі, сіль

Капусту віджми, а, якщо треба, перед цим промий холодною водою. Уклади капусту в сотейник, залий водою і стушкуй до готовності. Тим часом відвари заздалегідь замочену квасолю. Готову квасолю подрібни в блендері і змішай з капустою. Окремо підсмаж дрібно нарізану цибулю і заправ нею капусту з квасолею та, якщо треба, посоли.

Кнедлики закарпатські дріжджові

4 склянки борошна, 1 склянка молока, 2 яйця, 15 г дріжджів, 1/2 ч. ложки солі

Дріжджі розведи в 1/2 склянки теплого молока, додай трохи борошна, розмішай і постав у тепле місце. Коли опара підніметься, всип у неї майже всю решту борошна, додай молоко, змішане з яйцями і сіллю, заміси доволі круте тісто, притруси його борошном і залиш на 1 годину, щоб підійшло. Готове тісто скачай у вигляді валків завтовшки 5 см, розріж на шматки по 15—16 см, прикрий серветкою

і знову залиш на 15 хв. У глибокому сотейнику або неглибокій широкій каструлі закип'яти воду і посоли її. Після цього опусти кнедлики в киплячу підсолену воду, прикрий їх кришкою і вари 5 хв. Потім кришку зніми, а кнедлики переверни і вари без кришки ще 3—5 хв. Зварені кнедлики обережно вийми з води і відразу проколи виделкою у трьох місцях. Потім поріж їх шматочками і подавай як гарнір до м'ясних страв.

До речі, варити кнедлики можна, причому навіть краще, на парі.

Кнедлики закарпатські картопляні

1 кг картоплі, 2,5 ст. ложки борошна, 2 ст. ложки манної крупи, 1 яйце, 1 ч. ложка солі

Картоплю відвари в мундирі, а коли вона остигне, почисть і протри через сито, пропусти через м'ясорубку або подрібни в блендері. До картопляного пюре додай борошно, манну крупу, сіль і яйця і перемішуй до утворення однорідної маси. З потриманого тіста скачай валки завтовшки 5 см, розріж їх на шматки по 15—16 см, опусти в підсолену киплячу воду і вари приблизно 20 хв до готовності. Зварені кнедлики вийми шумівкою і дай воді стекти. Наріж кнедлики скибочками завтовшки 10—15 мм і подавай на гарнір до м'ясних страв.

До речі, такі кнедлики ти можеш подавати і як окрему страву з грибним соусом або тушкованою капустою.

Зверни увагу! Кнедлики можна готувати і у вигляді кульок — так вони привабливіше виглядатимуть на святковому столі. Для цього з картопляного тіста скачай не валки, а кульки, розміром з перепелине або невеличке куряче яйце. Відварюй їх так само, як описано в рецепті.

Мамалига

2 склянки кукурудзяного борошна, 3 склянки води, 1,5 ч. ложки солі

Кукурудзяне борошно підсуши на деку в не сильно нагрітій духовці, а потім просій. У киплячу підсолену воду всип просіяне кукурудзяне борошно, безперервно розмішуючи його дерев'яною лопаткою або ложкою. Дай борошну поваритися на помірному вогні протягом 15 хв. Потім ще раз добре вимісі масу, щоб вона була однорідною, без грудок. Після розмішування закриту кришкою каструлю з мамалигою знову постав на слабкий вогонь або водяну баню на 15 хв. Коли мамалига упріє і почне відставати від стінок каструлі, виклади її на змочену водою дерев'яну дошку і розріж на окремі шматки. Зробити це можна і ножем, але краще за все за допомогою міцної нитки. Мамалигу подавай на стіл з вершковим маслом, бринзою, сметаною, молоком або як гарнір до м'яса і риби. Можна подати мамалигу і до борщу.

Зверни увагу! Якщо ти готуєш цю страву вперше, спробуй всипати не все борошно відразу, а спочатку всип 1/3—1/2 борошна, а через 15 хв — решту.

Рис, тушкований з овочами по-закарпатськи

500 г рису, 2,75 склянки води, 1 велика цибулина, 1 морквина, 2 ст. ложки смальцю, 1,5 ч. ложки солі, чорний мелений перець, зелень петрушки

Цибулю і моркву почисть, наріж дрібними кубиками і спасеруй на смальці. Потім додай до них перебраний і промитий рис, підсмаж його до золотистого кольору, посоли, поперчи, залий окропом так, щоб рис був трохи покритий

водою, прикрий кришкою і тушкуй на середньому вогні, не помішуючи. Коли зерна рису набубнявіють, долий ще трохи води, присип їх дрібно нарізаною зеленню петрушки і тушкуй до готовності, щоб рис вийшов добре звареним і розсипчастим. Готовий рис подавай на гарнір до м'ясних страв або окремо, як самостійну страву.

СВЯТКОВА Й ОБРЯДОВА ВИПІЧКА

Яке весілля без спеціально випеченого до такого урочистого випадку короваю?! Яке гуляння без запашного домашнього хліба та рум'яних бабусиних пиріжків?! Але не лише цією випічкою славляться українські господині. Папушники, баби, мазурки, соложеники, кулики, книші, пряники-медівники, коврижки, бублики, вергуни, сластьони, мандрики, шулики — наші прапрабабці знали до ладу не тільки рецепти всієї цієї випічки, але й добре розбиралися, коли і що треба пекти. Ці дещо підзабуті традиції нерозривно пов'язані з історією нашого народу, його звичаями і віруваннями. Щось залишилось ще з часів язичництва, інше затвердилося із запровадженням християнства, але з часом все переплелося, зрослося і перетворилося на національні українські обряди, які, у свою чергу, вплинули на розвиток і реформування кулінарних традицій. Все, що випікалося з найурочистіших приводів, обов'язково символізувало собою що-небудь значуще. Зрозуміло, і процес випікання, і самі вироби наділялись особливим змістом. Вони з року в рік, так би мовити, відігравали певну роль у ритуалах, по більшості пов'язаних з православними традиціями. Так, книші, вергуни, сластьони та пряники були обов'язковою різдвяною випічкою — ними обдаровували колядників і щедрувальників. У свою чергу, папушники,

баби, мазурки і соложеники готували до Великодня, мандрики пекли на свято Петра і Павла, а шулики — на Медовий Спас. Зате знамениті українські бублики готували на всі свята. І, зазвичай ж, на всі свята неодмінно випікали пироги з різноманітною начинкою, калачі, короваї та пшеничний хліб (у будень вдовольнялися житнім хлібом).

Короваї, калачі, хліб

В Україні хліб цінували завжди. Він символізував добробут, гостинність, яку, як відомо, інакше називають хлібосольством. Століттями в народі виховувалося ставлення до хліба, як до священного предмета. Крихти і скоринки хліба ніколи не викидали, їх віддавали птиці або худобі. Великим гріхом вважалося не доїсти шматок хліба. А якщо такий шматок падав на землю, його треба було підняти, відчистити від пилу, поцілувати і доїсти. У давнину прості українці їли переважно житній хліб, а пшеничний випікали тільки на великі свята: Різдво, Великдень, весілля. Випікали на весілля, та й досі випікають короваї. Коровай — один з найпоширеніших видів обрядового хліба з дуже глибокими традиціями. Відсутність короваю на весіллі означала неповноцінний обряд, а людина, яка через бідність або з якихось інших причин була позбавлена весільного короваю, одержувала прізвисько — «Безкоровайний». Однак у деяких районах України коровай не був у такій великій шані, і там в особливо урочистих випадках пекли калачі у вигляді вінків. Зазвичай весільні короваї випікали з кращих сортів борошна, з опарного дріжджового тіста, яке замішували на вершковому маслі та яйцях. Зверху коровай прикрашали і дотепер прикрашають фігурками з тіста: шишками, голубками, жайворонками, качками, квіточками, колоссям та ін. Крім того, в більшості районів України його прикрашають

живою зеленню барвінку, ягодами або цвітом калини і червоними стрічками, а подекуди — гілками плодових дерев, обплетеними тістом. А на Чернігівщині і півночі Полтавщини коровай обв'язують червоним кролевецьким рушником. Традиційно до короваю ставляться вельми шанобливо від початку його виготовлення найбільш поважними жінками-коровайницями до розподілу його старшим дружкою або старостою наприкінці весільного гуляння і роздачі, як то кажуть, «на світ Божий». І в наші дні під час виготовлення короваю в деяких місцях України дотримуються звичаїв, які йдуть з глибокої старовини. Зрозуміло, щось забувається або спрощується, щось, навпаки, доповнюється новими, більш зрозумілими ритуалами. Наприклад, раніше, посадивши коровай у піч, коровайниці підіймали до стелі порожню діжу з-під тіста і танцювали з нею, виспівуючи величальну пісню хлібній діжі та печі: «А піч наша на сохах, А діжу носять на руках, Пече наша, пече, Спечи нам коровай легше». Навіть вода, в якій коровайниці відмивали від тісту руки, набувала особливого значення. Нею коровайниці символічно умивали всіх присутніх на обряді і цілувалися з кожним навхрест, а потім воду урочисто виливали під плодове дерево і співали: «Як ми коровай місили, Під вишеньку воду лили, Щоб вишеньки розвивались, Щоб дітоньки любувались». Не стану стверджувати, що цей обряд у такому ж самому вигляді десь виконується і нині. Проте достеменно знаю і можу сказати напевно, що там, де збереглася традиція пекти хліб, ніколи не забувають про головне.

Зверни увагу! Найголовніше, про що треба завжди пам'ятати, починаючи випікання короваю, калача, хліба чи великодньої паски, — це молитва. Перед тим, як починати замішувати тісто, треба неодмінно прочитати «Отче наш» і сказати «Господи, благослови!» і лише після цього братися за борошно і дріжджі. Є і ще одна маленька, втім, мож-

ливо, істотна деталь: всипаючи просіяне борошно в опару, намагайся робити це, ніби викреслюючи цівкою борошна хрест. Не знаю, наскільки це допоможе тобі випекти смачний хліб, але знаю, що саме так зазвичай чинять сільські бабусі. А вони, повір мені, добре знають, що роблять!

Вінок закарпатський

Для 1 вінка: 3,75 склянки борошна, 4 ст. ложки цукру, 30 г дріжджів, 90 г маргарину, 2 яйця, 1/2 ч. ложки солі, 200 мл молока, 50 мл води, 1/2 яйця для змащування вінка, 1 ст. ложка маргарину для змащування дека

Це святковий калач, який на Закарпатті зазвичай печуть до весіль та інших особливо урочистих випадків. Готують вінок з опарного дріжджового тіста. Для опари розчини дріжджі в підігрітій до 30—35 °С суміші половини молока з водою. Потім всип половину просіяного борошна та ретельно перемішай суміш, щоб не залишилося грудок. Накрий посуд з опарою рушником і постав у тепле місце. Коли опара збільшиться в 2—2,5 раза, перемішай її. Коли опара осяде, влий у неї решту молока, додай сіль, цукор, яйця, все добре перемішай, уведи решту борошна і заміси тісто. Перед закінченням замісу додай у тісто розтоплений маргарин. Приготовлене тісто постав у тепле місце для бродіння на 2—2,5 години. Під час бродіння тісто треба обминати 1—2 рази, щоб воно стало пишнішим. Коли тісто підійде, розкачай його в пласт завтовшки 0,5—0,6 см, змасти розтопленим маргарином, згорни у вигляді конверта й залиш на 20—30 хв. Потім розділи тісто на 3 частини та скачай їх у вигляді довгих валків. З двох валків, починаючи з середини, сплети джгут, а третім валком щільно обкрути його, надаючи виробу опуклої форми. Скрути отриману косу у формі кіль-

ця і з'єднай кінці валків, переплітаючи їх між собою. Поклади вінок на змащене деко і постав у тепле місце, щоб тісто підійшло. Щоб вінок блищав, двічі змасти його збитим яйцем. Випікай вінок у гарячій духовці за температури 210—220 °C протягом 25—30 хв, стежачи, щоб він набув світло-коричневого кольору.

Коровай гуцульський

Для 1 короваю: 3,5 склянки пшеничного борошна, 1 склянка кукурудзяного борошна, 1,5 склянки води, 90 мл кефіру або кислого молока, 20 г дріжджів, 1 неповна ч. ложка цукру, 1 ст. ложка маргарину, 1 ч. ложка солі, 1 яйце, жир для змащування дека

Приготуй дріжджове тісто опарним способом. Для опари дріжджі розчини в підігрітій до 30—35 °C воді (1 склянка), додай половину норми просіяного пшеничного і кукурудзяного борошна і старанно перемішай до утворення однорідної маси без грудок. Посуд з опарою накрий рушником і постав для бродіння в тепле місце. Опара буде готова, коли на її поверхні з'явиться багато пухирців, а об'єм самої опари збільшиться в 1,5—2 рази. Після цього в решті теплої води розчини цукор і сіль, додай кефір або кисле молоко і змішай все з опарою. Решту борошна змішай і потроху всип у посуд з опарою, спочатку розмішуючи ложкою, а потім почни вимішувати тісто руками. Наприкінці вимішування додай у тісто розтоплений маргарин. Вимішуй тісто доти, поки воно не стане гладким, блискучим і перестане прилипати до рук. Вимішене тісто постав для бродіння на 2—2,5 години до збільшення об'єму в 2 рази. Під час бродіння тісто треба кілька разів обминати. Після останньої обминки надай тісту круглої форми, уклади його на змаще-

не деко і постав у тепле місце на 15—20 хв, щоб воно знову підійшло. Коли тісто підійде, змасти його збитим яйцем і випікай у духовці за температури 220—230 °С, стежачи, щоб коровай не підгорів, а набув світло-коричневого кольору.

Коровай «Весільний»

1—1,25 кг борошна, 5—7 яєць, 150 г вершкового масла, 250 г сметани, 100 г дріжджів, 500 г цукру, 400 мл молока, 1/2 ст. ложки солі, ванілін, маргарин або соняшникова рафінована олія для змащування форми

Приготуй опару. У теплому молоці розчини дріжджі, 1/2 склянки цукру і 2—3 склянки борошна, ретельно перемішай і постав опару в тепле місце, щоб вона підійшла. Тим часом яйця розітри до білого з рештою. Постійно помішуючи, введи яєчну суміш у опару, що підійшла, і посоли її. Все ретельно перемішай, поступово додай борошно, ванілін і розтоплене масло. Коли тісто стане однорідним, почни вимішувати його руками. Роби це доти, поки тісто перестане прилипати до рук і стінок посуду. Форму для випікання змасти олією, заповни її тістом і постав у тепле місце, щоб підійшло. З яйця, 50 мл води, щіпки солі і борошна заміси круте тісто, як на локшину. З цього тіста виліпи різні фігурні прикраси: квіти, колосся, листя, пташок (лебедів, голубів), весільні обручки й ін. Змасти коровай збитим яйцем і дай підійти в теплому місці. Випікай коровай у духовці за температури 220—250 °С приблизно 45 хв.

Коровай святковий

1 кг борошна, 2 склянки молока, 10 жовтків, 100 г дріжджів, 200 г вершкового масла (маргарину або олії),

150 г цукру, 1 ч. ложка солі, яйце для змащування коровою, масло для змащування форми

У посуді для тіста запар гарячим молоком 250 г борошна і розітри його ложкою, щоб не було грудочок. Коли маса остигне, влий дріжджі, розведені в теплому молоці разом з 3 ст. ложками борошна та 1 ст. ложкою цукру. Коли розчин почне бродити, з'єднай його з жовтками, розтертими з цукром до білого. Потім потроху додай борошно, скільки візьме розчин, посоли і заміси тісто. Наприкінці вимішування влий розтоплене масло (маргарин або олію) і міси, поки тісто не вбере увесь жир. Тоді накрий тісто і постав у тепле місце, щоб воно підійшло. Коли тісто підійде, розділи його на 4 частини і скачай з них довгі валки. Сплети валки по два джгутом, потім перекрути разом обидва джгути і уклади їх у змащену жиром круглу форму, дно якої застелене змащеним маслом папером для випікання. Коли тісто у формі добре підійде, змасти його збитим яйцем. Випікай коровай у гарячій духовці (190—200 °С) протягом 45 хв.

Хліб домашній

1 кг пшеничного борошна, 50 г дріжджів, 3 склянки води, 1/2 ч. ложки солі, олія для змащування форм або дека, яйце для змащування верху хліба

Приготуй тісто опарним способом. У миску всип 1 ст. ложку борошна, влий 1,5 склянки теплої води (30—35 °С) і добре розмішай. Потім поступово влий решту теплої води та всип розім'яті руками дріжджі. Коли дріжджі розійдуться, потроху додай борошно, постійно розмішуючи його ложкою (опара має бути, як густа сметана). Миску

з опарою накрий обробною дошкою, накрий рушником і постав у тепле місце приблизно на 40 хв, щоб вона підійшла. Опара буде готова, коли її об'єм збільшиться в 1,5—2 рази, а на її поверхні з'явиться багато пухирців. Перемішай опару, поступово всипаючи 2 склянки борошна, знову виміси і додай ще трохи борошна, посоли тісто і ще раз виміси його. Виклади тісто на стіл у вигляді гори і, продовжуючи місити, додай ще борошна, але стеж, щоб тісто не вийшло крутим. Знову поклади тісто в миску, накрий рушником і постав у тепле місце, щоб підійшло. Перевірити готовність тіста можна так: легенько притисни його пальцем і відпусти — тісто в заглибленні має одразу піднятися. Готове тісто добре виміси, виклади в змащені маслом форми або на змащене деко і постав у тепле місце, щоб воно підійшло. Коли тісто підійде, змасти його яйцем і постав у добре розігріту до 200—220 °С духовку. Випікай хліб протягом 45—60 хв.

До речі, якщо ти випікатимеш хліб на деку, спробуй зробити це так, як споконвіку робили українські господині — підклади під тісто великий капустяний листок.

Хліб домашній закарпатський

Для 1 батона: 4 склянки борошна, 20 г дріжджів, 2 ч. ложки цукру, 3 ст. ложки маргарину, 1 ч. ложка солі, 1 яйце, неповна склянка молока, 1/2 склянки води, 1 ст. ложка борошна для посипання, 1/2 яйця для змащування хліба, 1 ст. ложка маргарину для змащування дека

Тісто для цього хліба готуй безопарним способом. Налий у миску підігріте до 35—40 °С молоко, розчини в ньому дріжджі, додай яйце, цукор, сіль, всип борошно і перемішуй протягом 7—8 хв. Потім додай розтоплений маргарин

і заміси тісто. Підготовлене тісто постав у тепле місце (за температури 35—40 °С) і залиш на 3—4 години для бродіння. Коли тісто збільшиться в об'ємі в 1,5 раза, зроби обминку і знову постав тісто для бродіння. За цей час зроби ще 1—2 обминки. Готове тісто на підсипаній борошном дошці сформуй у вигляді батона і залиш на 25—30 хв, щоб підійшло. Після цього змасти батон збитим яйцем і зроби на його поверхні 3—4 поперечні розрізи гострим ножем. Випікай хліб за температури 160—170 °С протягом 40—45 хв.

Вергуни і сластьони

Вергуни були улюбленими українськими різдвяними ласощами 100 і більше років тому. Готували їх із прісного солодкого тіста, замішеного на маслі, сметані та яйцях з додаванням соди й алкоголю. Тісто це називалося пряженим, бо вергуни саме пряжили (обварювали) в киплячому жирі, або кажучи сучасною мовою, смажили у фритюрі. Якщо вірити кулінарним книгам, частіше за все як жир використовували розтоплений смалець. Проте у пісні дні смалець з успіхом заміняли соняшниковою олією. Зрозуміло, і олії, і смальцю вергуни потребували досить багато, мабуть, тому і готували ці ласощі виключно на великі свята. Традиційно українські господині виготовляли вергуни, щоб обдаровувати колядників, щедрувальників та жебраків, які приходили в кожен дім у Святвечір та Щедрий Вечір. Дівчата готували вергуни на вечорницях і брали їх собою як подарунки, прямуючи в гості на святочному тижні, а баби-повитухи — як гостинці для дітей. Готували вергуни і у свята, які припадали на дні постів, але тоді яйця, масло та сметану в тісто не клали. До речі, вергуни дуже схожі на російський хворост, але відрізняються від нього більшою кількістю яєць, меншим вмістом цукру і тим, що, крім

олії, їх смажать і на смальці. Відомо декілька рецептів вергунів, поширених у різних місцях України. Різняться вони між собою лише складом продуктів, а роблять всі їх переважно однаково. Втім, є один рецепт вергунів, який люблять майже в кожному куточку нашої великої країни. Це вергуни у вигляді квітки — їх так і називають: «українська троянда» або «квіточка». Ці вергуни зазвичай готували і подавали до святкового столу в Святвечір. До речі, в роки мого раннього дитинства Різдво, принаймні у великих містах, не святкували, проте моя потайки віруюча бабуся, не особливо мудруючи, перенесла деякі різдвяні традиції на ніч зустрічі Нового року. Завдяки її старанням, наш новорічний стіл завжди був прикрашений найапетитнішими вергунами-квіточками, посипаними цукровою пудрою. Ці «трояндочки», як їх називала бабуся, — один з найяскравіших спогадів мого дитинства.

Нарівні з вергунами на Різдво в Україні були завжди популярні і сластьони — маленькі хрумкі пончики. Їх також пряжили, але переважно в олії, і робили це зазвичай жінки-сластьонниці, які прямо «з пилу, з жару» торгували цими ласощами на базарах. Тісто для сластьон замішували, як на дріжджах, так і на сметані. Так само готували і ще одне різдвяне частування — горішки. Власне кажучи, це були ті ж сластьони, але приготовлені із зовсім маленьких шматочків дріжджового або прісного тіста.

Зверни увагу! І смалець, і олію для приготування вергунів і сластьон розігрівай у низькій і широкій каструлі, щоб вони могли плавати в ній вільно.

Вергуни прості (за версією В. Похльобкіна)

---

3 склянки борошна, 3 яєчні жовтки, 1/2 склянки сметани, 1 ст. ложка цукру, 2 ст. ложки рому, 1/2 ст.

ложки 9 %-го оцту, 750—1000 г смальцю для пряження, цукрова пудра для посипання

Жовтки розітри з цукром, потім додай сметану, ром, оцет і, помішуючи, потроху всип борошно, щоб вийшло досить круте тісто. Тісто розкачай у пласт завтовшки не більше 2—3 мм і наріж смужками завширшки 2,5 см і завдовжки 10—12 см. Ці смужки склади вдвічі, переплети в джгутики і скріпи кінці. Або поріж розкачане тісто на смуги в 2 пальці завширшки, а з них наріж смужки завдовжки 15 см. Посередині кожної смужки зроби подовжній надріз завдовжки 3 см, потім протягни крізь нього один кінець смужки і вирівняй. Після цього опусти вергуни в киплячий смалець і обсмажуй, а точніше обварюй у ньому протягом 1—2 хв до золотистого кольору. Готові вергуни вийми шумівкою, поклади на паперову серветку або рушник, щоб стік зайвий жир, а потім переклади на блюдо і присип цукровою пудрою. Подавай вергуни як гарячими, так і холодними.

До речі, саме з легкої, а вірніше нелегкої, руки В. Похльобкіна вся світова кулінарна громадськість була введена в оману щодо мало не містичного захоплення українців смаженням усього на смальці. Не хотілося б створювати ще один прецедент взаємонерозуміння між нашими колись братніми народами, але не можу втриматись і не стати на захист нашої кухні, яку, на мій погляд, просто не зовсім правильно зрозуміли. Річ у тому, що, порівнюючи рецепти вергунів В. Похльобкіна з рецептами із книги З. Клиновецької, яка писала про українську кухню, ґрунтуючись на особистому досвіді та досвіді справжніх українських господинь її часів, я раптом зрозуміла, що всі вони майже ідентичні. Визнаю, З. Клиновецька теж пропонує пряжити вергуни в розтопленому смальці, але, як мені здалося, вона з якихось причин просто забула згадати про можливі варіанти. Адже поряд

поміщений рецепт дуже схожих на вергуни састьон, які потрібно смажити в соняшниковій олії. До того ж вергуни, які входили до складу традиційних пісних страв святкового різдвяного столу в Святвечір, наші побожні пращури заради такого свята нізащо не стали б готувати скоромними. Гадаю, саме цього і не врахував атеїст В. Похльобкін, коли свого часу брав рецепти вергунів із цієї книги. Так що давай домовимось вважати все це прикрим непорозумінням. Більш того, пропоную спробувати відновити справедливість і не зациклюватись на смальці, коли є така розумна альтернатива — соняшникова (пісна!) олія, зрозуміло, рафінована.

Зверни увагу! Якщо ти вирішиш пряжити вергуни в олії, бери її в такому ж об'ємі, як і смалець, — близько 1 л.

Вергуни волинські (старовинний рецепт)

4 склянки борошна, 10 яєць, 5 ч. ложок рослинної (краще оливкової) олії, 750—1000 г смальцю для пряження (або такий же об'єм олії), цукрова пудра для посипання

Заміси тісто з просіяного борошна, збитих яєць і олії і вимішуй його не менше 30 хв. Далі готуй вергуни, як описано в рецепті «Вергуни прості».

Вергуни конотопські (старовинний рецепт)

1,5 склянки борошна, 2 яйця, 1 ст. ложка цукру, сік і цедра 1/2 лимона, 1/2 склянки молока, 750 г смальцю для пряження (або такий же об'єм олії), цукрова пудра для посипання

Заміси тісто, змішавши борошно з розтертими з цукром яйцями, лимонним соком, цедрою і молоком (кількість

молока регулюй за потребою). Замішене тісто накрий рушником і залиш на 15—20 хв постояти. Після цього готуй вергуни, як описано в рецепті «Вергуни прості».

Вергуни львівські (за версією В. Похльобкіна)

2 склянки борошна, 4 жовтки, 100 г вершкового масла, 1 ст. ложка цукру, 1 ст. ложка рому, 1 ст. ложка 9 %-го оцту, ваніль, 750 г смальцю для пряження, цукрова пудра для посипання

Готуй вергуни, як описано в рецепті «Вергуни прості».

Вергуни панські (старовинний рецепт)

2,5 склянки борошна, 3 яйця, 2,5 ст. ложки вершкового масла, 3 ст. ложки молока, 3 ст. ложки цукру, 1/2 ст. ложки рому (горілки), 12 ядер гіркого мигдалю, 750—1000 г смальцю для пряження (або такий же об'єм олії), цукрова пудра для посипання

Яйця розітри в піну разом із цукром, додай розтоплене масло, ром, молоко та тертий мигдаль і все добре розмішай. Потім, не припиняючи мішати, поступово додай борошно і заміси тісто. Далі готуй вергуни, як описано в рецепті «Вергуни прості».

Вергуни суботівські (за версією В. Похльобкіна)

4 склянки борошна, 3 яйця, 15 жовтків, 1 ст. ложка сметани або густих вершків, 100 г цукру, 2 ст. ложки

рому (горілки), 750—1000 г смальцю для пряження, цукрова пудра для посипання

Готуй вергуни, як описано в рецепті «Вергуни прості».

До речі, майже такий самий рецепт цих вергунів я знайшла в книзі З. Клиновецької. Але в ньому вона радить у розтоплений смалець додавати 2 чарки горілки або спирту.

Вергуни «Українська троянда» (за версією В. Похльобкіна)

3 склянки борошна, 2 яйця, 2 жовтки, 25 г вершкового масла, 1/2 ст. ложки цукру, 1/2 ст. ложки рому, 750—1000 г смальцю для пряження, цукрова пудра з ваніллю для посипання

Заміси не дуже круте тісто, тонко розкачай його і виріж склянкою кружальця. Потім за допомогою ножа надріж краї, щоб вийшли пелюстки, склади по 3—4 кружальця і натисни пальцем посередині, щоб зліпити їх. Обсмаж вергуни в киплячому смальці. Готові «троянди» присип цукровою пудрою.

Пластьони (старовинний рецепт)

6 склянок борошна, 2 склянки теплого молока, 2 ст. ложки дріжджів, сіль, олія для пряження, цукрова пудра з ваніллю для посипання

Цей і наступний рецепт я знайшла в книзі З. Клиновецької. З борошна, солі і розчинених у теплому молоці дріжджів заміси безопарне некруте тісто і постав його підійти. Коли тісто підійде, бери його змоченою у воді рукою,

відривай маленькі шматочки і клади в киплячу олію. Підрум'янені сластьони вийми шумівкою, поклади на паперовий рушник, а потім переклади на тарілку і присип цукровою пудрою з ваніллю.

Сластьони на сметані (старовинний рецепт)

4 склянки борошна, 5 яєць, сметана за потребою, щіпка солі, олія для пряження, цукрова пудра з ваніллю для посипання

Розітри жовтки з сіллю і підміси їх до борошна. Не припиняючи мішати, додай збиті в піну білки і влий стільки сметани, щоб тісто вийшло, як дуже густа сметана. Набирай тісто ложкою і кидай у киплячу олію. Готові сластьони вийми шумівкою, поклади на паперовий рушник, а потім переклади на тарілку та присип цукровою пудрою або цукром.

Медові пряники і коврижки

З самого початку хочу вибачитись перед поборниками чистоти рідної мови і зауважити, що слова «коврижка» в ній дійсно немає — у перекладі з російської воно означає «пряник». От я і взяла на себе сміливість пожертвувати грамотним написанням заради того, щоб не дати тобі заплутатися в однакових назвах схожих, але все ж дещо різних видів випічки. Погодься, назва «Медові пряники і пряники» виглядає трохи дивно і зовсім незрозуміло. Отже, будемо вважати, що ми з тобою домовились — фігурні та невеличкі пряники називаємо пряниками, а великі, ті, що російською звуться коврижками, так і залишаємо без перекладу.

А тепер, коли з непорозуміннями покінчено, повернемося до наших пряників і пряників. Медові пряники (медів-

ники, медівники, медяники, праники) готують на кип'яченому меду. Проте головною особливістю тіста для пряників як медових, так і інших, вважається використання різного ароматичного коріння, насіння, квіток, кори, цедри й інших пряних добавок. Звідси пішла і назва — пряники. Крім того, при замішуванні пряникового тіста споконвіку в хід ішли і найрізноманітніші смакові добавки — горіхи, мигдаль, родзинки, цукати, сушені фрукти, ягідні соки. А ще пряники завжди відрізнялися від іншої дрібної випічки красивим оформленням (їх розписували кольоровою глазур'ю) і оригінальною формою — ароматні, солодкі, барвисті пряники завжди нагадували іграшки. От чому особливо великою популярністю пряники завжди користувалися і користуються у дітей. Зазвичай їх робили у вигляді фігурок різних тварин і птахів (конячки, зайці, бички, півники, голуби, лебеді), людей (панночки, козаки, вершники на конях), а також сердець та зірок, причому кожна з фігурок мала своє значення. У давнину пряники вважалися символами безтурботності, достатку та благополуччя. Ними обдаровували дітей-посівальників на Новий рік, носили як гостинці, ідучи в гості, давали колядникам і щедрувальникам. Медові пряники приносили жінки, що йшли відвідати породіллю, їх обов'язково везли як гостинці для дітей з ярмарку. Пекли медові пряники і до Великодня. Зрозуміло, як і вся великодня випічка, ці пряники випікалися з додаванням більшої кількості вершкового масла та яєць. Звичайно, і різдвяні пряники рідко бували пісними, бо з настанням Різдва піст закінчувався. Проте тісто для них все ж таки частіше замішували без масла, додаючи лише яйця або жовтки. Великодні пряники, звичайно, не були головною обрядовою випічкою на Великодньому тижні. Втім, на наступної неділі, коли православні українці відзначали день поминання всіх покійних, або Проводи, медові великодні

пряники були однією з обов'язкових обрядових страв і входили в поминальну трапезу разом з кутею, крашанкми і паскою (папушником), яку зазвичай залишали стояти на столі з Великодня. Що стосується медових коврижок, їх випікали з тих же приводів, що і пряники, і майже за тією ж технологією.

Приготувати медові пряники (і медові коврижки) в домашніх умовах зовсім не складно. Головне — дотримуватися рекомендацій і рецептів. Проте в одному ти все ж таки можеш проявити творчу ініціативу — спробуй підібрати на свій смак прянощі. Єдине, про що я б хотіла тебе попросити, дотримуйся міри. Прянощі — річ класна, але підступна. Вони однаково можуть як перетворити просту страву на шедевр, так і зруйнувати твоє реноме справжнього кулінара. Втім, я підкажу тобі один оптимальний варіант для складання пряникової суміші.

До речі, пряникову суміш завжди треба починати готувати ще до того, як ти візьмешся замішувати тісто.

Для класичної пряникової суміші візьми мелені прянощі в такій пропорції: 35 % насіння коріандру, 30 % кориці, 10 % кардамону, 10 % мускатного горіха і по 5 % бадьяну, гвоздики і запашного перцю. Узявши за основу цю суміш, ти можеш змінювати співвідношення прянощів на свій смак або додавати до суміші що-небудь на свій розсуд: обчищені смажені горіхи, цедру лимона або апельсина, цукати і ваніль (або ванілін).

Тепер що стосується самих пряників. Їх треба пропікати, але не слід випікати дуже довго, інакше їх смак погіршується. Випечені пряники відразу не знімай з дека — хай остигнуть і затвердіють. Якщо деякі фігурки розтріскалися, не лякайся — тріщини можна заклеїти цукровим сиропом і приховати під глазур'ю. Чесно кажучи, в старовинних рецептах медових пряників я не знайшла рекомендацій

з приводу їх глазурування і розпису. Проте я дам тобі рецепти приготування різної глазурі і помадок для прикрашання твоїх пряників.

Зверни увагу! Медові пряники не черствішають дуже довго, але для цього їх треба зберігати в прохолодному сухому місці в щільно закритому посуді.

Білкова глазур для пряників

1 білок, 3/4 склянки цукрової пудри

Цукрову пудру просій через ситечко з дрібними отворами і візьми для глазурі тільки просіяну. Пудру, приготовлену заздалегідь, краще повторно змолоти в кавомолці і перед використанням теж просіяти. Після цього помісти обережно відділений від жовтка білок у емальовану або скляну миску і збивай його вінчиком протягом 5—10 хв, до початку появи піни. Потім потроху, по чайній ложечці, додай до білкової піни цукрову пудру, продовжуючи збивати масу, яка поступово білітиме і густітиме. Готова маса має бути шовковистою, помірно текучою і не розпливатися.

Моя тобі рада! Можеш підфарбувати білкову глазур харчовими барвниками або соками. Краще за все додай у неї кілька крапель бурякового або журавлинного соку — так ти отримаєш рожевий колір, а додавши морквяного — жовтий. Зелений колір глазурі (для пряників-ялинок) ти зможеш отримати за допомогою соку, вичавленого із зелені нейтрального смаку або такого, який можна поєднувати з цукром (наприклад, з листя м'яти), або за допомогою доданої в глазур 1 крапельки аптечної зеленки. А пензлик тобі замінить кульок, згорнутий з паперу для випікання або щільний поліетиленовий пакетик. Заповни його глазур'ю потрібного кольору, верхні краї щільно загорни, а знизу

відріж ножицями кінчик. При щонайменшому натисканні пальців з кулька витікатиме цівка глазурі, якою ти зможеш «малювати» будь-які візерунки.

Білкова помадка для пряників

2 білки, 250 г цукрової пудри, 1/2 ч. ложки вершкового масла, сік 1/2 лимона або лимонна кислота на смак

Дерев'яною ложкою розітри білки з цукровою пудрою і вершковим маслом, додай лимонний сік або лимонну кислоту, розведену в 1/2 ч. ложки води. Розтирай цю суміш, поки не почуєш тріск. Готову помадку можна підфарбувати рожевим кондитерським барвником, крапелькою бурякового (чи журавлинного) соку або ложечкою звареного какао. Цією помадкою ти можеш покрити верх пряників, коли вони остигнуть, або використати її для з'єднання між собою напівкруглих маленьких пряничків у пряники-кульки (як у рецепті «Медівнички-кульки з шоколадною помадкою», с. 326).

Цукрова глазур для пряників

1 склянка цукру, 1/2 склянки води

Цукор, залитий водою, увари до проби «товста нитка». Потім ретельно зніми піну, що утворилася на поверхні сиропу, і дай сиропу трохи остигнути (якщо хочеш, можеш ароматизувати свій сироп есенцією). Коли сироп остигне, починай глазурування пряників або коврижок. Дуже великі пряники глазуруй за допомогою пензлика, яким ти зазвичай змащуєш випічку яйцем, а дрібні пряники опускай по кілька штук у посуд із сиропом. Пряники у вигляді

кульок або півкуль можеш наколювати на виделку по одному і опускати в сироп. Покриті глазур'ю пряники розклади на деку і постав у трохи нагріту духовку (50—60 °С) або в дуже тепле місце і підсушуй їх до появи на поверхні блискучої з білим нальотом скориночки.

До речі, якщо глазур на пряниках довго не застигає, поклади розписані пряники на деко і постав у духовку, нагріту до 40—60 °С, — так глазур висохне швидше.

Зверни увагу! Тонка і товста нитка — це проби цукрового сиропу, увареного протягом приблизно 25 хв. Роблять цю пробу так: візьми двома пальцями трохи увареного сиропу, потім стискай їх і розтискай — між пальцями мають напнутися тонкі або товсті нитки сиропу.

Пряники медові пшенично-житні

500 г меду, 250 г цукру, по 1/2 ч. ложки мелених гвоздики і кориці, 500 г житнього борошна, 1 кг пшеничного борошна, 2 жовтки, 2 ч. ложки питної соди, жовток для змащування пряників, оливкова або рафінована соняшникова олія для змащування дека

Мед із цукром доведи до кипіння, додай подрібнені прянощі і вари, помішуючи, до повного розчинення. Готовий сироп остуди. Коли сироп остигне, постійно помішуючи, поступово додай у нього суміш житнього і пшеничного борошна, а потім жовтки і соду, замішуючи круте тісто. Вимісивши тісто, розкачай його, виріж виїмками для печива фігурки, уклади їх на змащене олією деко, залишаючи між ними зазор не менше 1 см. Перед тим як ставити деко в розігріту духовку, змасти верх пряників жовтком, розбавленим молоком або водою і випікай у сильно нагрітій духовці за температури 210—220 °С протягом 7—10 хв.

Пряники медові прості

150 г меду, 300 г пшеничного борошна, 2 яйця, 100 г цукру, 1/2 ч. ложки питної соди, 1 ч. ложка меленої кориці, 150 г ядер волоських горіхів, яйце для змащування пряників, масло (маргарин) для змащування дека

Мед з корицею доведи до кипіння і вари до повного розчинення. У насипаному горою борошні зроби заглиблення, влий зварений з корицею мед і злегка виміси. Потім додай цукор, яйця і соду і енергійно міси протягом 30 хв (що довше ти вимішуватимеш тісто, то краще піднімуться пряники під час випікання). Готове тісто розкачай шаром завтовшки 5—10 мм, виріж фігурки виїмками для печива, змасти їх збитим яйцем і поклади на кожну чвертку ядра волоського горіха. Випікай пряники в гарячій духовці (190—200 °С) протягом 10 хв.

Медівнички-кульки з шоколадною помадкою

Для тіста: 200 г меду, 600 г борошна, 200 г цукру, 2 яйця, по 1 ч. ложці питної соди і меленої кориці
Для шоколадної помадки: 300 г цукру, 1/2 склянки води, 50 г какао або шоколаду

Звари мед з цукром і корицею і додай просіяне борошно, змішане з содою, потім вбий яйця і заміси круте тісто. Розділи тісто на однакового розміру грудочки і скачай з них маленькі кульки. Випікай прянички в гарячій духовці (190—200 °С) протягом 10 хв. Ще гарячими умочи пряники в теплу помадку і зліпи по два, щоб вийшла кулька.

Для помадки з води і цукру звари сироп, розпусти в ньому шоколад або какао і вари, поки він не почне густіти.

Пряники-ялинки

250 г меду, 150 г цукру, 300 г вершкового масла або маргарину, 500 г пшеничного борошна грубого помелу, 2 ст. ложки какао, 1 пакетик розпушувача, 4 ч. ложки пряникової суміші (шукай вище), 1/3 ч. ложки солі, 2 яйця, 500 г цукрової пудри, 2 яєчні білки, харчові барвники, різнокольорові і срібні цукрові кульки

Мед, цукор і вершкове масло розігрівай на середньому вогні, поки цукор не розплавиться. Потім зніми масу з вогню і дай їй остигнути приблизно до 37 °С. Тим часом перемішай борошно, какао, розпушувач, пряникову суміш і сіль, з'єднай цю суміш з медово-вершковою масою, що вже остигла, додай яйце і замісь тісто. Потім загорни тісто в плівку і постав у холодильник на 8 годин. Після цього розкачай тісто в пласт завтовшки 5 мм і виріж «ялинки» за допомогою форм або трафарету з картону. Виклади пряники на змащене деко і випікай у духовці, нагрітій до 175 °С 15—20 хв. Для глазурі змішай цукрову пудру і білок і підфарбуй барвниками або підручними засобами (як це зробити, шукай вище). Коли готові «ялинки» остигнуть, змасти їх глазур'ю і прикрась цукровими кульками.

Пряники медові з горіхами

100 г меду, 500 г борошна, 1 яйце, 2 жовтки, 150 г цукру, по 1 ч. ложці питної соди і меленої кориці, 200 г подрібнених волоських горіхів, білок для змащування пряників, масло (маргарин) для змащування дека

Замісь тісто, як описано в попередньому рецепті, потім накрий його і постав у холодне місце на 1—2 дні. Після цього

розкачай тісто, виріж фігурки, змасти їх білком, присип горіхами і випікай у гарячій (200 °С) духовці протягом 10 хв.

Пряники медові з мигдалем

1 склянка меду, 1/2 склянки молока, 3 яйця, 1 ст. ложка вершкового масла, 4 склянки борошна, 1 ст. ложка меленої кориці, 1/2 ч. ложки меленої гвоздики, 1/2 ч. ложки питної соди, 1 склянка ядер мигдалю, масло для змащування дека, горішки, родзинки і цукати для прикрашання

Молоко і масло розігрій, додай мед і продовжуй нагрівати, постійно мішаючи, до утворення однорідної маси. Потім зніми з вогню і дай масі остигнути. Коли маса остигне, додай збиті виделкою яйця, корицю, гвоздику, подрібнені ядра мигдалю, соду і борошно, все ретельно перемішай і вимішуй до отримання однорідного пластичного тіста. Потім виклади тісто на злегка присипаний борошном стіл, розкачай рівним шаром завтовшки приблизно 1 см і за допомогою виїмок різної форми виріж пряники. Уклади пряники на деко, вкрите промасленим папером для випікання, змасти їх яйцем, прикрась горішками, родзинками і цукатами та випікай їх за температури 210—220 °С до готовності.

Пряники медові на збитих білках

100 г меду, 400 г цукру, 4 жовтки, 6 білків, 400 г борошна, цедра 1/2 лимона, 100 г мигдалю, 1/3 ч. ложки питної соди, щіпка солі, масло для змащування форм

Жовтки розітри до білого з цукром, потім потрошку додай розігрітий на водяній бані мед і добре розмішай. Про-

довжуючи мішати, всип подрібнений мигдаль, лимонну цедру, сіль, соду, а після цього почни поступово додавати борошно. Коли суміш стане однорідною, обережно підміси до неї збиті в стійку піну білки і заміси тісто, перемішуючи його зверху вниз. Готове тісто розклади по рясно змащених маслом формах для пряників або розподіли його рівним шаром на деку, застеленому промасленим папером для випікання, і постав у гарячу духовку. Коли пряники випечуться, не виймай їх із форм відразу, а дай остигнути. Якщо ж пряники випікалися просто на деку, розріж гарячий корж гострим ножем (спробуй скористатися ножем для піци) на однакові шматочки — квадратики або ромби. А коли вони остигнуть, розламай корж на окремі пряники.

Коврижка медово-пряна

1/3 склянки меду, 1/2 склянки цукру, 1/4 склянки води, 250 г борошна, 1/3 ч. ложки меленої кориці, на кінчику ножа меленої гвоздики, 1/2 ч. ложки питної соди, масло для змащування дека

Цукор і мед змішай з водою, доведи до кипіння на слабкому вогні і декілька хвилин прокип'яти. Остуди сироп до кімнатної температури, додай у нього корицю, гвоздику і соду і ретельно перемішай. Не припиняючи мішати, всип борошно і заміси некруте тісто. Розкачай тісто шаром завтовшки 1 см, виклади на змащене маслом деко і випікай у духовці.

Коврижка медова

1 склянка меду, 2/3 склянки цукру, 1 склянка мигдалю, цедра 1 лимона, 100 г цукатів, 3 ст. ложки вишневої

наливки, 1,5 склянки борошна, оливкова або рафінована соняшникова олія для змащування дека

Мед розтопи з цукром, всип дрібно порізаний мигдаль і протягом 5 хв провари його в медовому сиропі. Після цього вимкни вогонь, додай у сироп лимонну цедру, цукати і вишневу наливку, розмішай і потроху всип борошно. Ретельно перемішавши масу, виклади її на змащене олією деко. Випікай коврижку протягом 35 хв за температури 180 °С, потім ще гарячою розріж її на прямокутники.

Мазурки, пляцки і соложеники

Мазурки, пляцки та соложеники, нарівні з обов'язковою великодньою випічкою — пасками (папушниками) та бабами, колись пекли в українських сім'ях до Великодня. Ти, напевно, вже здогадуєшся за звучанням назв, що походження мазурки і пляцки, швидше за все, польського, проте вони так давно полюбилися українцям, що можуть вважитися повноправними стравами нашої кухні. Мазурки і соложеники — це солодкі пироги, переважно типу баб, приготовлені з рідкого тіста, замішеного з додаванням чималої кількості яєць. Але відомий рецепт полтавського соложеника, для приготування якого з рідкого тіста спочатку випікали млинці, а потім вже використовували їх як коржі: їх перешаровували варенням та іншими фруктово-ягідними начинками. Зібраний таким чином пиріг вкривали збитими з цукром білками і на декілька хвилин ставили запектися в піч (більш докладний рецепт шукай нижче). Ці пироги не були обов'язковою обрядовою випічкою до світлого свята Великодня, але українці, звиклі відзначати це свято з великим розмахом, не шкодували на приготування цих ласощів ні часу, ні яєць, а їх мазурки та соложеники потребували у величезній кількості.

Пляцки, які також належать до солодких пирогів, пекли зі здобного дріжджового тіста, частіше за все з того, що замішувалося для папушників, на нього також витрачалася сила-силенна яєць. Звичайно, таке марнотратство до снаги, вірніше, до гаманця, далеко не кожній сучасній українській господині, особливо городянкам. Проте, можливо, тобі коли-небудь захочеться відсвяткувати Великдень, як то кажуть, «на всю котушку» і тоді тобі стануть у пригоді ці рецепти, якими 100 років тому користувалися зовсім не багачі, а прості-простісінькі українські селяни. Хоча навіщо бозна-скільки чекати того часу, коли ти зможеш святкувати це свято «по-багатому»? Трохи нижче ти знайдеш декілька рецептів мазурок економ-класу, зрозуміло, тільки в плані використання яєць — ні про що інше ми з тобою не домовлялися.

Мазурка з родзинками (старовинний рецепт)

1 склянка цукру, 1 склянка мигдалю, 1 склянка борошна, 1 склянка білих родзинок, 1 склянка темних родзинок (або коринки), 3—4 білки

Цей та три наступні рецепти я знайшла в книзі З. Клиновецької і, як могла, постаралася адаптувати їх до можливостей сучасних господинь. Мигдаль подрібни в блендері, з'єднай із цукром і добре розітри, потроху додаючи борошно і збиті в піну білки. Потім всип у суміш наперед розпарені і обсушені родзинки, обережно вимішуючи ложкою. Отримане тісто виклади в невеличку роз'ємну форму для торта, застелену промасленим папером для випікання, і постав у не дуже нагріту духовку.

До речі, спеціально для тебе я втричі зменшила витрати продуктів для цього пирога. 3—4 білки — це не 10, як було написано в рецепті З. Клиновецької, але все ж таки,

прошу, не скупися і, якщо тобі трапляться невеличкі за розміром яйця, поклади в тісто 4, а не 3 білки.

Мазурка горіхова (старовинний рецепт)

10 яєць, 400 г цукру, 400 г борошна, сік 1 лимона, 400 г підсмажених ядер лісових горіхів (або мигдалю), 400 г цукатів, масло для змащування дека

Відділи жовтки від білків: білки збий у пишну піну, а жовтки розітри з цукром до білого. Потім, продовжуючи розтирати, потроху додай борошно і сік лимона. Коли маса стане однорідною, почни потроху вводити білкову піну. Потім додай у масу подрібнені горіхи (мигдаль) і цукати, виклади її тонким шаром на деко, застелене промасленим папером для випікання, розрівняй ножем і постав у негарячу духовку.

Мазурка апельсинова (старовинний рецепт)

400 г борошна, 300 г вершкового масла, 2 яйця, 1 кг цукру, чарка рому, 1 лимон, 5 апельсинів

З борошна, масла, яєць, 200 г цукру і чарки рому заміси тісто, тонко розкачай його на застеленому папером для випікання деку і випечи в не дуже гарячій духовці. Лимон і апельсини подрібни в блендері (або на тертці) разом зі шкіркою, заздалегідь вийнявши кісточки. Потім додай туди 800 г цукру і добре розітри (якщо суміш дуже кисла, додай цукру). Потім переклади суміш у каструльку і вари, постійно помішуючи ложкою, поки маса не загусне. Вкрий цією масою гарячий корж, підрівнявши його краї ножем. Можеш прикрасити пиріг цукатами з апельсинів, а в духовку більше ставити не треба.

Мазурка шоколадна (старовинний рецепт)

200 г чорного шоколаду, 200 г цукрової пудри, 200 г мигдалю, 1 яйце, 1 ст. ложка борошна, 3 білки, масло для змащування дека

Натри на дрібній тертці шоколад, змішай його з цукровою пудрою та подрібненим у блендері мигдалем. Потім вбий у суміш яйце, перемішай і, не припиняючи мішати, всип борошно. Коли маса стане однорідною, потроху підміси до неї збиті в піну білки, виклади масу на застелене промасленим папером для випікання деко або форму і випікай у негарячій духовці.

Мазурка пісочна з горіхами й родзинками

200 г борошна, 3—4 ст. ложки цукру, 100 г вершкового масла, 1 яйце, 3 ст. ложки сметани, 50 г горіхів, 50 г родзинок, сіль на кінчику ножа, масло для змащування дека, цукрова пудра з ваніліном для посипання

З борошна, 1 ст. ложки цукру, олії, жовтка, сметани і солі заміси пісочне тісто, розкачай його в квадратний пласт, переклади на змащене маслом деко, змасти білком, посип подрібненими горіхами, родзинками і рештою цукру. Випікай мазурку в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 30 хв. Готовий пиріг присип цукровою пудрою з ваніліном.

Мазурка бісквітна з горіхами й мигдалем

150 г борошна, 100 г вершкового масла або маргарину, 100 г цукру, 3 яйця, 50 г родзинок, 50 г горіхів, 100 г миг-

далю, масло для змащування форми, цукрова пудра з ваніліном для посипання

Розм'якшене масло (маргарин) розітри до білого з цукром і яйцями, потім всип борошно, і все знову розітри до білого. Цю масу переклади в змащену маслом роз'ємну форму шаром 1,5 см, присип наперед розпареними і обсушеними родзинками, подрібненими горіхами, мигдалем і цукром (2—3 ст. ложки). Випікай мазурку в гарячій духовці (210—240 °С) протягом 35 хв. Ще гарячим поріж пиріг і присип цукровою пудрою з ваніліном.

Соложеник сметанний (старовинний рецепт)

3 склянки густої сметани або вершків, 1/3 склянки борошна, 6 яєць, 1,25 склянки цукру, 1/2 стручка ванілі або 1 ч. ложка ванільного цукру, масло для змащування форми, сухарі для посипання форми

Сметану (вершки) добре збий. Жовтки розітри до білого з цукром і з'єднай зі сметаною, потім додай збиті в піну білки, обережно підсип борошно, змішане з подрібненою внутрішньою м'якоттю ванілі. Обережно розмішай суміш, потім переклади в змащену маслом та посипану сухарями форму і постав у гарячу духовку.

Соложеник вишневий (старовинний рецепт)

200 г вершкового масла, 200 г цукру, 2 жовтки, 8 яєць, 200 г солодкого мигдалю, 1,5 склянки мелених білих сухарів або 200 г білої булки, 1 склянка вишень з варен-

ня (без сиропу), 1 ч. ложка меленої кориці, 1 ч. ложка цедри, масло для змащування форми

Розітри розм'якшене вершкове масло, не припиняючись розтирати, додай цукор, потім жовтки та по одному всі яйця. Після цього підмішай у суміш подрібнений у блендері мигдаль і вимішуй до однорідної маси не менше 30 хв. Потім всип корицю і цедру і, продовжуючи розмішувати, додай просіяні через сито сухарі або розмочену в молоці, а потім віджату і подрібнену булку (трохи сухарів залиш для посипання форми). Наприкінці поклади в суміш вишні з варення і обережно розмішай. Виклади отриману масу в змащену маслом і посипану сухарями роз'ємну форму для торта і постав її в гарячу духовку.

Соложеник полтавський

По 1 склянці борошна, жовтків, вершків і цукру, цедра 2 лимонів, 6 білків, 100 г цукрової пудри, масло для змащування форми
Для начинки: 200 г густого варення або повидла, 3 великі яблука, 3 ст. ложки цукру

Цей і наступні рецепти соложеників я узяла з книги З. Клиновецької. Жовтки розітри з цукром, продовжуючи розтирати, поступово додай вершки і борошно, а коли маса стане однорідною, підміси цедру. З цього рідкого тіста випечи 4—5 млинців. Уклади млинець на дно круглої форми, застеленим промасленим папером для випікання, змасти його варенням (повидлом), зверху поклади другий млинець, а на нього виклади яблучну начинку. Далі чергуй млинці і начинки. На останній шар начинки виклади білки, збиті з цукровою пудрою в тугу піну.

Для яблучної начинки яблука розріж на 4 частини, почисть шкірку, видали серцевини, а м'якоть поріж тонкими скибочками і пересип цукром (якщо яблука кислі, додай цукру). Коли яблука пустять сік, постав їх на невеличкий вогонь і, постійно помішуючи, підігрівай, доводячи їх до м'якості. Якщо тобі попалися не дуже соковиті яблука, підлий трохи води.

Соложеник маковий (старовинний рецепт)

200 г маку, 15 жовтків, 9 білків, 2 склянки вершків, 200 г цукру, 8—10 ядер гіркого мигдалю, 200 г картопляного борошна (крохмалю), масло для змащування форми, сухарі для посипання форми

Мак замочи на добу або запар окропом, накрий і потримай 1 годину. Після цього промий мак, вклади на часте сито, віджми, щоб був сухим, переклади в миску і добре розітри, а потім, продовжуючи ретельно розтирати, додай жовтки. Потім всип у миску цукор, влий вершки, додай подрібнений мигдаль і крохмаль та розмішай, щоб не було грудок. Після цього потроху додай збиті в піну білки, обережно розмішай, виклади в змащену і посипану сухарями форму і постав у гарячу духовку.

Пляцек (старовинний рецепт)

500 г готового здобного дріжджового тіста (як для пампушника), 200—300 г апельсинових цукатів, 1 яйце, 1/2 склянки крушанки або подрібненого мигдалю, змішаного з цукром

Для крушанки: 200 г борошна, 150 г цукру, 150 г розтопленого вершкового масла

Розділи тісто на 2 частини і кожну дуже тонко розкачай. На одну частину тіста виклади цукати з апельсинів, прикрий іншою частиною, зліпи краї і дай підійти. Після цього змасти верх пирога збитим яйцем, присип крушанкою або мигдалем з цукром і випікай у духовці протягом 1 години і 15 хв.

Для крушанки заміси тісто з борошна, цукру і розтопленого масла, а потім розкриши його руками.

До речі, крушанкою ти можеш посипати не тільки пляцки, але й мазурки.

Мандрики

Мандрики — українське обрядове печиво, яке заведено готувати на свято Петра і Павла (12 липня). Власне кажучи, це не зовсім печиво в сучасному розумінні цього слова. Мандрики — це швидше за все пампушки або круглі пиріжки з різними начинками. Найпростіші мандрики у вигляді пампушок робили так: свіжий сир змішували з борошном, додавали трохи масла, солі та яєць, потім замішували тісто, розробляли його на невеличкі пампушки і пекли в печі. Пекли їх у кожній хаті і роздавали пастухам, які наймалися пасти громадську худобу. Цього дня пастухи (здебільшого підлітки) влаштовували на пасовищі своєрідне свято, не забуваючи при цьому особливо добре випасти худобу. Після цього свята зазвичай переставала кувати зозуля, що разом зі звичаєм пекти мандрики і породило в народі приказку «зозуля мандрикою вдавилася». Найсмачнішими вважалися мандрики з сирною начинкою, але робили їх і з тушкованою капустою, і з солодким ягідною начинкою. Останні виготовляли з солодкого, переважно

дріжджового, тіста з начинкою з вишень, малини, полуниці, аґрусу та слив.

Мандрики з сиром (старовинний рецепт)

Для тіста: 200 г борошна, 100 г сметани, 100 г вершкового масла, 1 яйце, сіль
Для начинки: 400 г сиру, 100 г сметани, 2 яйця, щіпка солі, 1 ч. ложка цукру, 1 ч. ложка розтопленого вершкового масла

Цей рецепт я узяла з книги З. Клиновецької. З борошна, масла, сметани, яйця і щіпки солі заміси тісто. Сир добре віджми або поклади під гніт, а потім протри його через сито, додай сметану, яйця, сіль, цукор, розтоплене масло і розмішай, щоб не було грудок. Тісто тонко розкачай, виріж склянкою кружальця, на них посередині уклади сирну начинку, потім зроби ножем декілька надрізів по краю на зразок пелюсток, загни ці «пелюстки» на начинку у напрямку до середини і зліпи їх кінці так, щоб її було видно. Уклади мандрики на деко, застелене папером для випікання, змасти збитим яйцем і випікай у гарячій духовці.

Мандрики з вишнями (старовинний рецепт)

Для тіста: 2 склянки борошна, 2 яйця, 1 склянка молока, 15 г дріжджів, 1 ч. ложка цукру, 1/2 ч. ложки солі
Для начинки: 600 г вишень, 200 г цукру

В каструлю насип 2 склянки борошна, влий склянку теплого молока і розмішай. Потім додай дріжджі, розведені окремо в 1 ст. ложці теплого молока, розмішай суміш і постав у тепле місце. Коли тісто підійде, вбий у нього яйця,

додай сіль та цукор і виміси, потроху додаючи борошно, поки тісто не перестане прилипати до рук. Після вимішування постав тісто в тепле місце, щоб воно знову підійшло. Тим часом приготуй начинку: видали з вишень кісточки, а їх пересип цукром. Коли з вишень виділиться сік (приблизно через 1 годину), злий його. Як тільки тісто підійде, розкачай його в тонкий пласт, виріж склянкою кружальця і поклади на них вишні, присип їх цукром, зроби надрізи і защипай краї тіста у напрямку до середини (роби це, як описано в рецепті «Мандрики з сиром»). Уклади мандрики на деко, застелене папером для випікання, і постав у духовку. Діставши з духовки готові мандрики, притруси їх цукровою пудрою. Злитий вишневий сік закип'яти і полий ним готові мандрики. До мандрик з вишнями можеш подати сметану.

До речі, за цим самим рецептом ти можеш випекти мандрики з малиною або аґрусом.

Мандрики з ягодами (старовинний рецепт)

2 яйця, 2 варені жовтки, 100 г вершкового масла, 2 ст. ложки цукру, 1/2 склянки сметани, 1/2 ч. ложки питної соди, борошно за потребою, ягоди з варення або свіжі з цукром на смак,1/2 яйця для змащування

Цей рецепт я узяла з книги З. Клиновецької. Варені жовтки розітри з цукром, додай розтерті з розм'якшеним маслом яйця і змішану з содою сметану. Розмішай все до однорідності, потім, продовжуючи мішати, поступово всип борошно. Коли тісто перестане бути рідким, почни місити його руками, продовжуючи підсипати борошно, скільки візьме тісто. Готове тісто тонко розкачай, виріж склянкою кружальця, поклади на кожне ягоди з варення (сироп з них має

стекти) і защипай краї тіста у напрямку до середини (роби це, як описано в рецепті «Мандрики з сиром»). Якщо ти печеш мандрики зі свіжими ягодами, спочатку пересип їх цукром і залиш на 1 годину. Коли ягоди пустять сік, потушкуй їх декілька хвилин. Потім злий сік, а ягоди уклади на кружальця тіста, присип цукром і защипай краї тіста. Після цього уклади мандрики на застелене папером для випікання деко, змасти збитим яйцем і випікай у гарячій духовці.

Мандрики з капустою

Для тіста: 500 г борошна, 20 г дріжджів, 150 г молока, 2 яйця, 1 ч. ложка цукру, 1/2 ч. ложки солі
Для начинки: 1/2 качана капусти, 1/2 цибулини, 50 г вершкового масла, чорний мелений перець, сіль

Заміси дріжджове тісто опарним способом. Капусту дрібно нашаткуй, потушкуй на маслі разом із дрібно нарізаною і окремо обсмаженою цибулею, а потім приправ перцем і сіллю. Коли тісто підійде, розкачай його і виріж склянкою кружальця. Коли тушкована капуста остигне, розклади її по кружальцях і полий маслом, у якому смажилась цибуля. Потім защипай краї тіста (роби це, як описано в рецепті «Мандрики з сиром»), змасти мандрики яйцем і постав випікатися в гарячу духовку.

Бублики, шулики, коржики

Бублики і різні коржики пекли в Україні повсюдно, особливо на свята. Незважаючи на те, що в цілому по Україні бублики не вважали обрядовою випічкою — лише на півдні країни їх випікали спеціально до свята Меланки (Щедрий Вечір) — проте без бубликів не обходилося жодне свято.

Особливо цінним дарунком у ті стародавні часи були бублики в пісні дні. Такі бублики зазвичай готували з пісного тіста, замішаного лише на борошні, воді та дріжджах, і називалися вони вельми красномовно — спасениками. З пісного прісного тіста пекли і шулики (шуляки). Це обрядові коржики, які традиційно випікали до свята Маковія або Медового Спаса. Їли шулики протягом всього свята, ламаючи на шматки, які потім змішували з приготовленим з маку пісним молоком та медом.

Бублики-свистуни (за версією В. Похльобкіна)

4 склянки борошна, 12 яєць, 300 г вершкового масла, 2,75 склянки води, 50—75 г цукрової пудри, щіпка солі, масло для змащування дека

Налий у каструлю воду, підігрій її на помірному вогні разом з сіллю і цукром і доведи до кипіння. Додай у воду нарізане шматочками масло і знову кип'яти, помішуючи, поки масло не розтане. У киплячу воду всип все борошно одночасно і швидко розмішай його (протягом 1—2 хв), намагаючись не давати йому прилипати до країв каструлі і не допускаючи утворення грудочок у тісті. Заварене таким чином тісто зніми з вогню, дай остигнути до 70—60 °С (не менше) і, безперервно помішуючи, додай у нього яйця. Зроби це в декілька прийомів: спочатку лише жовтки, а потім окремо збиті білки. Тісто має вийти не дуже крутим і не дуже рідким, бо круте тісто погано підходить, а рідке розповзається в духовці, «сідає». Приготовлене заварне тісто ложкою або за допомогою кондитерського мішка виклади на змащене маслом деко, формуючи бублики завтовшки з півпальця, діаметром 4—5 см і випікай їх у духовці. Готові бублики присип цукровою пудрою.

До речі, цей самий рецепт я знайшла у книзі З. Клиновецької, з чого природно зробила висновок, що такі бублики наші прапрапрабабці готували для наших прапрадідів і прапрабабусь. А тепер, через якихось 100, а може, трохи більше років, і ми з тобою можемо побалувати ними своїх дітей та онуків.

Зверни увагу! Традиційно українські бублики готують із заварного тіста, переважно бездріжджового. Приготування такого тіста вимагає певних вправності та навичок. Щоб у тебе все вийшло, дуже важливо робити все швидко і при цьому точно дотримувати дозування продуктів.

Бублики заварні на воді

200 г борошна, 1 склянка води, 100 г вершкового масла, 4 яйця, 3 жовтки, 1/4 ч. ложки солі, 1 ст. ложка цукру, рафінована олія для змащування дека, мак для посипання

Просіяне борошно змішай у мисці з сіллю і цукром. У велику каструлю з товстим дном налий склянку холодної води, додай нарізане невеличкими шматочками масло, постав каструлю на слабкий вогонь і, помішуючи ложкою, доведи воду до кипіння. Потім вимкни вогонь і швидко, за один прийом, всип борошно, одночасно збиваючи суміш вінчиком (однією рукою всипай, другою збивай). Продовжуй збивати доти, поки тісто не перетвориться на грудку, що не прилипає до стінок каструлі. Дай тісту трохи остигнути, а після цього вбий у нього потроху цілі яйця жовтки (білки, що залишаться, для цього тіста тобі не знадобляться). Добре виміси тісто — воно має вийти гладеньким. З цього тіста сформуй рукою невеличкі бублики завтовшки 1 см, розташуй їх на змащеному рафінованою олією деку на відстані

один від одного, щоб вони потім не злиплися. Присип кожний бублик маком і випікай їх у розігрітій до 220 °С духовці протягом 15 хв, не відкриваючи дверцят, а потім зменш температуру до 180 °С і печи ще 5 хв.

Бублики заварні на молоці

500 г борошна, 1 склянка молока, 50 г вершкового масла, 3 яйця, сіль на кінчику ножа, яйце для змащування, яйце для змащування та мак для посипання бубликів, масло для змащування дека

Прокип'яти молоко разом із маслом. Потім зніми каструлю з вогню і швидко всип туди, розмішуючи, 1,25 склянки борошна та продовжуй мішати до утворення однорідної маси. Коли маса трохи остигне, додай яйця і сіль та заміси тісто, по частинах додаючи решту борошна. Отримане тісто накрий рушником і постав на 2 години в холодне місце. Потім виклади тісто на посипану борошном дошку, скачай з нього валок завтовшки з півпальця, розріж його на шматочки і зліпи з них невеличкі бублики. Виклади бублики на змащене маслом деко, змасти їх яйцем, присип маком і випікай у гарячій духовці (210—220 °С) протягом 20 хв.

До речі, ці бублики можна смажити на маслі, але тоді їх не треба мастити яйцем і посипати маком.

Обаринки-спасеники (старовинний рецепт)

12 склянок борошна, 3/4 склянки дріжджів, 4 склянки підсоленої води

З борошна, дріжджів і теплої підсоленої води заміси круте тісто і дай йому підійти. Потім добре виміси його і знову

дай підійти. Виліпи з тіста невеличкі бублики і опусти їх у киплячу воду. Ті бублики, які спливуть, вийми шумівкою, уклади на деко і підрум'янь з обох боків у духовці.

Бублики-обаринки

500 г борошна, 4 яйця, 50 г вершкового масла або маргарину, 1 ст. ложка цукру, 1 склянка сметани, 1/2 ч. ложки солі, яйце для змащування та мак для посипання бубликів, масло для змащування дека

Масло посічи ножем з борошном, додай розтерті з цукром жовтки і сметану, посоли і заміси тісто. З отриманого тіста виліпи маленькі бублики і зразу ж звари їх у підсоленому окропі. Як тільки вони спливуть, вийми їх шумівкою, уклади на деко, змасти яйцем, присип маком і одразу ж постав пектися в гарячу духовку (210—220 °С) на 30 хв.

Бублики на варених жовтках

500 г борошна, 250 г вершкового масла або маргарину, 50 г цукру, 4 варені жовтки, цедра і сік 1 лимона або 1 ч. ложка 9 %-го оцту, 50 г подрібнених горіхів, білок для змащування і цукор для посипання бубликів, масло для змащування дека

Масло посічи ножем з борошном, додай протерті крізь сито варені жовтки, цукор, сік і цедру лимона або оцет. Заміси тісто, накрий його і постав на 2 години в холодне місце. Потім виклади тісто на дошку, посипану борошном, скачай з нього валок завтовшки з півпальця, розріж його на шматочки і виліпи з них тоненькі маленькі бублички. Змаж їх білком, умочи однією стороною в цукор, зміша-

ний з подрібненими горіхами, виклади на змащене деко і випікай у гарячій духовці (220 °С) протягом 15—20 хв.

Шулики з маком і медом

Для коржів: 2,5 склянки борошна, 1 яйце, 1 ст. ложка цукру, 1/2 склянки води, 60—80 г маку
Для пісного макового молока: неповна склянка (200 г) маку, 3—4 склянки води, цукор на смак

Яйце розітри з цукром до білого, потроху додай борошно та воду і заміси круте тісто. Наприкінці замісу додай наперед промитий і запарений мак. Розкачай тісто у пласт завтовшки 2—3 мм, поклади на деко, застелене папером для випікання, наколи виделкою і постав у духовку. Тим часом приготуй макове молоко.

Для макового молока мак залий окропом, дай добре набубнявіти, зціди воду, обсуши мак серветкою і розітри його у фарфоровій ступці, поступово підсипаючи цукор і підливаючи дуже маленькими дозами (по чайній ложечці) холодну кип'ячену воду. Коли суміш стане схожою на молоко, розведи її рештою води. У приготовлене макове молоко можеш додати цукру (в цьому випадку мед подавай окремо). Можеш не додавати цукор, а відразу покласти в макове молоко мед і добре розмішати.

Випечений корж шулика поламай на шматочки, опусти їх у пісне макове молоко і добре перемішай, даючи їм просочитися. Якщо в пісне молоко не був доданий мед, подай його окремо.

Зверни увагу! Зрозуміло, що приготовлені за цим рецептом шулики небажано використовувати як обрядову випічку на святі Маковія, оскільки в цей час всі православні християни дотримують Успенського посту. Якщо для

тебе це має значення, замішуй тісто для шуликів без яйця, а лише на воді.

Коржики макові

2 склянки борошна, 1 яйце, 1 ст. ложка вершкового масла, 2 ч. ложки цукру, 1/2 ч. ложки питної соди
Для макового молока з медом: 1/2 склянки маку, 1 склянка кип'яченої води, 1/2 склянки меду

З борошна (трохи залиш на підсипку), яєць, масла, цукру і соди заміси круте тісто, розкачай його в пласт завтовшки 5 мм і за допомогою тупої сторони ножа надріж увесь пласт квадратами, кожний з яких наколи виделкою, після чого випечи в духовці. Готовим коржам дай остигнути, а тоді розламай їх на квадрати по надрізах і залий маковим молоком з медом (як його готувати — шукай у попередньому рецепті).

Коржики батуринські (старовинний рецепт)

1 кг борошна, 5 варених жовтків, 3 сирі жовтки, 1 склянка сметани, 1 склянка цукру, 400 г вершкового масла, 500 г мигдалю, чарка білого сухого вина

Цей рецепт дуже популярного в старі часи печива пропонує в своїй книзі З. Клиновецька. Розітри протерті через сито варені жовтки з сирими, додай сметану, цукор і розм'якшене масло. Потім влий вино і ретельно розітри все в однорідну масу. Після цього поступово додай борошно і подрібнений у блендері мигдаль, роби це поступово, невеличкими порціями, добре розмішуючи. Отримане тісто розкачай у пласт завтовшки 1 см, склянкою виріж круглі коржики, поклади

їх на змащене маслом деко, змасти жовтком, присип цукром, змішаним із мигдалем, наколи виделкою і випікай у духовці.

НАПОЇ

Алкогольні напої

Наскільки я розуміюсь на українській кухні, у цьому сенсі проста горілка ніколи не була в нашого народу у фаворі. Традиційно її використовували як допоміжний засіб для отримання різноманітних настоянок, які готували буквально зі всього, навіть із тютюну. Частіше за все настоянки готували, настоявши горілку на травах, корі, бруньках, квітах, ягодах, фруктах, пекучому стручковому перці, каві, прянощах. Переважно ці настоянки вважалися цілющими напоями, наприклад настоянки на дубовій корі, материнці, чебреці, м'яті, ромашці, деревії, звіробої, полину, шавлії. Готували такі напої, як в оселях заможних селян, так і в поміщицьких садибах, подібно до описаних М. В. Гоголем старосвітських поміщиків. Проте славилася українська народна кухня не лише настоянками, а й наливками домашнього приготування. Їх зазвичай готували зі стиглих вишень, абрикосів, смородини, малини, аґрусу, слив, терну, чорниць, ожини й інших ягід, пересипаючи все це цукром і залишаючи для бродіння в теплому світлому місці протягом 2—3 тижнів. Потім сік (наливку) зливали, а ягоди пускали на пироги або знову заливали, тепер уже горілкою, і в результаті одержували ще одну наливку. До речі, це дуже красномовний приклад природної хазяйновитості українського народу. Отримані таким чином наливки називали залежно від використаної сировини — «вишнівка», «смородинівка», «малинівка» і тому подібне. Їх ставили в льох

дозрівати і берегли до якої-небудь особливо важливої оказії: весілля, народження дитини, хрестин. Нижче я хочу запропонувати тобі кращі рецепти старовинних українських алкогольних напоїв домашнього приготування. Але зваж на те, що традиційно для їх приготування використовували не дуже міцну горілку — десь 20 градусів. Однак роби на свій розсуд, а я про всяк випадок вказала в рецептах, де треба брати дійсно міцну, а де просто горілку (за бажанням можна навіть розбавлену водою).

Вишняк

1 кг вишень, 400 г цукру, 500 мл горілки

Вишню засип у бутель і пересип цукром. Зав'яжи бутель марлею і постав на сонці на 6 тижнів, щоб вишня перебродила. Потім злий вишневий сік, профільтруй його, розлий у пляшки, закупор і постав у холодне місце на 5—6 місяців. Вишні, що залишилися в бутлі, тепер залий горілкою, щільно закрий і дай постояти за кімнатної температури 2 місяці. Потім злий другу наливку, профільтруй її, розлий у пляшки і закупор. Через 5—6 місяців і цю наливку можна пити.

До речі, у книзі З. Клиновецької цей рецепт дається для більшої кількості вишень: на відро вишень тобі буде потрібно 4—6 кг цукру і близько 5 л горілки.

Вишнівка гетьманська

Засип 3/4 бутля стиглими вишнями, половина яких мають бути з кісточками, а решта — без них. Бутель долий міцною горілкою і постав у холодне місце на 6—8 тижнів. Після цього горілку злий, а з вишень вичави сік. Для цього переклади вишні в полотняний мішечок, зав'яжи його і поклади на

друшляк, а зверху пригніти його. Друшляк встанови над посудом, куди стікатиме сік. Через добу, коли вишневий сік відстоїться і стане прозорим, змішай його з горілкою, розлий у пляшки та закупор. Ця вишнівка має стояти цілий рік.

Варенуха панська

1 л горілки, 250 г меду, 40 г сушених яблук, 40 г сушених вишень, 25 г сушених груш, 25 г чорносливу, по 1/8 ч. ложки мелених імбиру та кориці, 12 гвоздичок, 7—8 горошин запашного перцю, 4—5 лаврових листків, трохи прісного тіста

Промиті фрукти порізно залий горілкою і настоюй протягом 5—6 годин. Потім злий все в один керамічний горщик, додай меду, прянощів, накрий кришкою, заліпи прісним тістом і постав у нагріту до 90—100 °C духовку на 10—12 годин. Після цього проціди варенуху і подавай гарячою, а фрукти подай окремо. Можна пити варенуху і холодною, але в гарячому стані вона смачніша.

До речі, варенуха в народній кухні — це безалкогольний або слабоалкогольний напій, який зазвичай готували на основі узвару з сушених груш і слив з додаванням гострого перцю та прянощів і лише зрідка додавали в неї трохи неміцної горілки. На мою думку, на смак виходило щось на кшталт глінтвейну чи англійського грогу.

Кантабас

Заповни бутель наполовину молодими бруньками чорної смородини, долий по вінця горілкою, обв'яжи шийку щільним чистим полотном і постав бутель на сонці не більш ніж на 6 тижнів. Після цього вміст бутля проціди через

тканину, злий у чистий бутель і дай відстоятися, а потім профільтруй, розлий по пляшках, закупор їх і постав на зберігання в сухий льох. Що довше зберігається кантабас, то він смачніший.

Запіканка

1 л горілки, по 10 г імбиру, стручкового перцю, гвоздики, кориці, лимонної цедри, по 5 г мускатного горіха і кардамону, трохи прісного тіста

Горілку влий у керамічний горщик, додай прянощі і цедру, накрий горщик кришкою, замаж прісним тістом і постав на 12 годин у нагріту до 90—100 °С духовку. Після цього остуди запіканку, профільтруй, розлий по пляшках і закупор.

Паленка

1 кг ягід (малини, вишень, черемхи), 500—700 г цукру

Ягоди насип у керамічний посуд, залий горілкою, щільно закрий товстим папером і обв'яжи шпагатом. Проколи в папері 3 отвори і постав посуд у теплу духовку на 8—10 годин. Якщо за цей час ягоди не упріють, постав ще раз. Потім обережно злий рідину через складену вчетверо марлю, додай цукор, добре розмішай і постав на вогонь, щоб цукор розчинився. Готовий напій розлий по пляшках і закупор. Пити паленку можна лише через рік.

Малинівка

Бутель наповни на 3/4 об'єму стиглою малиною, залий міцною горілкою і постав на 2 доби в тінь за кімнатної темпе-

ратури. Після цього горілку злий, малину висип, а бутель до половини заповни свіжою малиною, залий злитою горілкою і знову постав на 2 доби (не більше, інакше малина, виділяючи кислоту, погіршить смак напою). Після цього горілку злий, профільтруй і поступово змішай з густим сиропом, для приготування якого візьми стільки цукру, скільки злилося горілки. Малинівку розлий у пляшки, закупор і на 4—5 місяців постав у темне місце.

Полуничник

2,5 кг полуниць, 4 л горілки, 8 л води, 800 г цукру

Полуницю почисть, всип у бутель, залий горілкою і холодною кип'яченою водою, встанови бутель на 2 тижні на сонці, поки полуниці не спливуть. Вміст бутлю щодня перемішуй, струшуючи його. Через 14 днів проціди настоянку, всип цукор, добре перемішай, перелий у інший бутель, щільно закрий і постав на сонці. Наступного дня перенеси бутель на 10 днів у холодне місце. Після цього проціди полуничник, розлий у товстостінні пляшки, закупор і зберігай у льосі в піску. Пити полуничник можна через 2—3 тижні.

Слив'янка

У бутель із широким горлом насип стиглих угорських слив і залий їх міцною горілкою так, щоб вона покрила усі сливи. Бутель закупор і постав у темне місце. Через 6 тижнів злий всю горілку, а сливи засип цукром, наскільки дозволить об'єм бутля. Замість цукру сливи можна залити цукровим сиропом, приготовленим з розрахунку: 400 г цукру на 1,5 л води. Бутель закупор і постав на те саме місце. Через 2 тижні злий сироп, що утворився, і змішай його

з горілкою, яку було злито раніше. Суміш профільтруй, розлий по пляшках, закупор корками і залий їх парафіном. Зберігай пляшки в холодному місці. Слив'янка буде готова не раніше, ніж через 6 місяців.

Спотикач

500 мл горілки, 2 склянки цукру, по 5 г кориці, гвоздики і шафрану, 10 г мускатного горіха, 20 г ванілі

Горілку в щільно закупореній пляшці 2 тижні настоюй на пряноща, щодня збовтуючи. Потім проціди отриману настоянку через марлю, вилий в емальовану каструлю, додай цукор і нагрівай, помішуючи, до повного розчинення цукру. Профільтруй спотикач, розлий по пляшках і закупор.

Спотикач із квіток білої акації

100 г очищених квіток акації, 300 г цукру, 750 мл спирту, 500 мл води

Збери квітки акації, які щойно розпустилися, перебери їх і очисть від квітколож. Уклади квітки в миску, пересипаючи цукром, накрий миску серветкою і постав у прохолодне місце на добу. Після цього виклади вміст миски на сито, встановлене над іншою мискою і добре промий суміш акації з цукром холодною кип'яченою або очищеною водою (2 склянки). Пелюстки віджимати не треба. Потім додай в отриману рідину спирт і розмішуй її доти, поки не розчиниться увесь цукор. Тоді розлий її по пляшках, закупор і постав у темне місце для дозрівання.

До речі, за цим самим рецептом ти можеш приготувати спотикач із пелюсток троянд.

Спотикач із лимона

1,5 л міцної горілки, 1,2 кг цукру, 4 склянки води, 10 лимонів, по 10 г коріандру і гвоздики

Лимони разом з цедрою дрібно поріж, змішай з товченими прянощами, залий горілкою і настоюй протягом тижня. Потім з води і цукру звари сироп, дай йому остигнути, проціди і змішай його з процідженою настоянкою. Профільтруй суміш, розлий по пляшках і закупор.

До речі, наші предки робили спотикачі із зелених волоських горіхів, малини, м'яти, суниць, квіток акації та троянди і навіть із кави.

Тернівка

5 кг терну, 2,5 кг цукру, 4,5 л горілки

Стиглий терен, добре промитий і обсушений, насип у бутель, пересипаючи цукром. Зав'яжи шийку бутля марлею і постав на сонці на 6 тижнів. Коли терен перебродить, влий у бутель 500 мл горілки, закрий його і дай постояти 4 місяці. Після цього проціди наливку, змішай її з 4 л горілки, все вилий в емальовану каструлю, доведи до кипіння і дай трохи покипіти. Коли наливка остигне, розлий її по пляшках, щільно закупор, залий корки чи пробки парафіном, постав пляшки в ящик, засип сухим піском і тримай у сухому прохолодному місці. Наливка буде готова до споживання через 6 місяців.

Квас і мед

Квас і мед — улюблені напої українців ще з часів Київської Русі. Мед готували з натурального бджолиного меду шляхом

варіння його з водою і подальшого бродіння. Готовий мед наливали в бочки, які зберігалися в льохах до особливих випадків, таких, як весілля, де мед був традиційним пригощанням. Кваси готували не тільки до свят, вони завжди були в побуті — квас пили і використовували для приготування борщів і інших страв. У ті часи найпопулярнішими серед квасів були сирівець і буряковий (рецепти шукай вище в розділі «У пошуках ідеального борщу»). Але у лісостепових районах України, особливо на Поліссі, готували і фруктові, і ягідні кваси. Здебільшого для цього використовували груші, яблука, терен і ягоди, частіше за все дикорослі. Цілком природно, що для святкового гуляння виготовляли і більш вишукані кваси — лимонний, медовий. Я хочу запропонувати тобі старовинні рецепти меду і квасів, за якими і зараз, як і 100—200 років тому (я в цьому впевнена), готують ці напої в Україні. Є тут і більш сучасні рецепти. Та якими б вони не були, їх об'єднує те, що кожний з цих квасів та медів тобі не буде соромно подати до святкового столу, та і в спекотний літній будень вони припадуть до смаку і тобі, і твоїй родині.

Квас сухарний з м'ятою

1 кг житнього хліба, 6—8 л води, 25 г дріжджів, 200 г цукру, 25 г сушеної м'яти, 50 г родзинок

Хліб наріж скибочками і підсуши в духовці так, щоб він злегка підрум'янився і не пригорів. Потім поклади сухарі в каструлю, залий окропом, накрий і дай постояти 3—4 години. Після цього проціди настій, додай у нього дріжджі, наперед розведені в невеликій кількості цього ж настою, а також цукор і м'яту, знову накрий і залиш для бродіння на 5—6 годин. Коли квас почне пінитися, проціди його

і розлий по пляшках, у кожну поклади по 2—3 родзинки і закупор. Потім пляшки з квасом винеси в холодне місце і залиш там у лежачому положенні. Через 2—3 дні квас буде готовий до споживання.

До речі, для надання квасу особливого смаку перед тим, як розлити його в пляшки, можеш додати трохи меду або тертого хрону. В останньому випадку м'яту додавати не треба.

Квас броварський (старовинний рецепт)

1,5 л пива, 12 л води, 600 г цукру, 200 г темних родзинок, 1 лимон, 25 г дріжджів

Змішай окріп з пивом у великій каструлі, додай у цю суміш цукор, родзинки, сік цілого лимона і цедру 1/2 лимона, накрий каструлю щільною тканиною і залиш так стояти на 3—4 години. Коли рідина остигне, додай дріжджі, розведені в невеликій кількості підігрітого настою, накрий каструлю і постав її в тепле місце. Коли квас заграє і вкриється зверху піною, проціди його через марлю або густе сито, розлий по пляшках, поклади в кожну з них по 2—3 родзинки, закупор і залиш у кухні. Коли в пляшках з'явиться піна, винеси їх у холодне місце. Через добу квас можна пити.

Квас закарпатський циберей

1,5 кг вівсяного або житнього борошна (або пшеничних висівок), 7 л окропу, сіль, кмин
Для закваски: 20 г дріжджів, 1,5 склянки пшеничного борошна, 100 мл молока або води, 1/5 ч. ложки цукру

Циберей — не лише освіжаючий у спеку, але й цілющий напій, який поліпшує апетит і позитивно діє на органи

травлення. Приготуй закваску: розчини дріжджі в теплому молоці або воді, додай цукор і борошно, розмішай і постав на 3—4 години. Потім закип'яти 1 л води, запар нею підготовлене борошно або висівки і дай суміші остигнути. Коли закваска буде готова, в емальовану каструлю влий 6 л теплої кип'яченої води, додай туди закваску і запарене борошно (висівки), посоли, всип кмин, накрий і постав у тепле місце для бродіння. Після цього перестав каструлю у прохолодне місце і використовуй квас, вичерпуючи зверху рідину, що відстоялася.

Квас гайдамацький (старовинний рецепт)

600 г цукру, 6 л води, 4 лимони, 30 г дріжджів, 1/2 пляшки пива

Розчини цукор у окропі, поклади туди лимони, розрізані начетверо (без кісточок). Коли все остигне, влий розчинені в невеликій кількості настою дріжджі і пиво, накрий посуд і постав для бродіння. Як тільки на поверхні з'явиться піна, проціди квас, розлий по пляшках, добре закупор і винеси в холодне місце. Через 3 дні квас можна пити.

Квас запорізький (старовинний рецепт)

6,5 кг житніх сухарів, 40 л води, 1,5 склянки розведених до густини сметани дріжджів, 1,6 кг цукру, 1 лимон, 250 г родзинок

У кадівб поклади сухарі, залий їх окропом, накрий чистою тканиною і залиш настоюватись протягом 8 годин. Після цього чистий квас-сирівець злий в інший посуд, додай туди розведені в теплій воді дріжджі, а також цукор і нарізаний кру-

жечками лимон без кісточок і залиш ще на 8 годин. Потім проціди квас, розлий по пляшках, поклади в кожну з них по родзинці, добре закупор і залиш пляшки в кухні для бродіння. Через 8—10 годин перенеси пляшки в холодне місце.

Квас козацький (старовинний рецепт)

1,6 кг житніх сухарів, 30 л води, 100 г дріжджів, 1 ст. ложка борошна, 2 кг цукру, 1 лимон

Житні сухарі запар у каструлі окропом, накрий і дай настоятись протягом 8 годин. Потім відлий 1/2 склянки сухарного настою і розведи в ньому дріжджі з борошном та дай їм підійти. Сухарний настій проціди через густе сито, поклади в нього цукор, влий розчинені дріжджі, добре розмішай, щоб розчинився цукор, і постав у тепле місце на 12 годин. Після цього ще раз проціди квас, розлий по пляшках, поклади в кожну по маленькому шматочку лимона з цедрою, закупор і залиш на 2 години в кухні, а потім винеси в холодне місце.

Квас ожиновий (старовинний рецепт)

1 кг ожини, 5 л води, 30 г дріжджів, 1 склянка цукру

Зібрані для приготування цього квасу ягоди перед використанням потримай у кошику протягом 10—12 годин, щоб вони стали більш м'якими і легше виділяли сік без обробки окропом. Після цього помісти ягоди в емальовану каструлю або в спеціальний дерев'яний квасний кадівб, потовчи їх дерев'яним товкачем, потім залий гарячою кип'яченою водою і дай настоятись добу. Потім настій проціди через сито або марлю, злий у банку, накрий марлею

або серветкою і залиш для бродіння. Через добу квас буде готовий до вживання. Розлий його по пляшках, закупор їх і помісти в холодильник.

Квас апельсиновий

1 апельсин, 3 л води, 10 г дріжджів, 300 г цукру, 1/4 ч. ложки лимонної кислоти

Апельсин зі шкіркою дрібно наріж, змішай з лимонною кислотою та розтертими з цукром дріжджами, залий теплою водою і постав у тепле місце. Через добу проціди квас, розлий по пляшках, щільно закупор їх і помісти в холодильник. Вже через добу напій буде готовий.

Квас брусничний (старовинний рецепт)

3 кг брусниці, 13 л води, 1,5 кг цукру, 30 г дріжджів

У чистий кадівб засип промиту брусницю, залий кип'яченою холодною водою, щільно закрий і залиш на місяць. Після цього настій відділи від ягід, розбав водою в 2 рази, додай цукор, дріжджі і залиш ще на добу. Готовий квас розлий по пляшках, закупор їх і помісти в холодильник.

Квас мотронинський (старовинний рецепт)

2 лимони, 150 г цукру, 5 л води, 250 г меду, 50 г родзинок, 20 г дріжджів, 1 ч. ложка борошна

Лимони помий гарячою і сполосни холодною водою, зріж з них шкірку, а м'якоть наріж кружечками. Вийми з лимонних кружечків зернятка, а їх уклади в каструлю, пере-

сип цукром і злегка розімни. Потім залий лимони теплою кип'яченою водою, додай розтоплений на водяній бані мед і промиті родзинки. Коли рідина остигне до кімнатної температури, поклади в неї дріжджі, розтерті з борошном і ложкою цукру, перемішай все, накрий каструлю і постав її на 10 годин у тепле місце. Після того як лимонні кружечки спливуть, проціди вміст каструлі через складену в 2—3 шари марлю і розлий по пляшках, потім поклади в них по 3—4 родзинки і закупор. Зберігай пляшки з квасом у холодильнику в горизонтальному положенні. Через 2—3 дні квас буде готовий.

Квас березовий

1 л березового соку, 10—15 г дріжджів

Березовий сік нагрій до 35 °С, а потім додай розведені в невеликій кількості соку дріжджі. Тоді злий розчин у банку або пляшку місткістю 1,5 л, закупор і постав у холодильник. Через 3—4 дні квас буде готовий. Напій виходить кислуватим, але дуже корисним. Його можна зберігати не більше 4 місяців.

Квас вишняк (старовинний рецепт)

2 л води, 1 кг вишень, 400 г меду

У трилітрову банку насип свіжі вишні, додай теплої кип'яченої води і меду, накрий банку марлею і залиш для бродіння в теплій кімнаті на 7—8 днів. Після закінчення бурхливого бродіння проціди квас через марлю, розлий по пляшках, закупор і залиш на 10—20 днів у холодному місці для дозрівання.

Квас кленовий

3 л кленового соку, 200 г житніх сухарів

Дай кленовому соку злегка заквааситися в теплому місці. Потім додай у банку з соком підсмажені сухарі, накрий марлею і залиш для бродіння. Через добу квас буде готовий — проціди його і використовуй.

Квас журавлинний

1 кг журавлини, 5 л води, 20 г дріжджів, 3—4 склянки цукру

Стиглу журавлину добре перебери, двічі промий у холодній воді, уклади в емальовану каструлю, розімни, залий окропом, потім доведи до кипіння і трохи покип'яти. Теплий відвар проціди через марлю, потім трохи рідини відлий і розведи в ній дріжджі. З'єднай проціджений відвар, розведені дріжджі і цукор та добре розмішай. Розлий квас по пляшках і, щільно закупоривши, винеси їх у холодне місце для дозрівання.

Квас лимонний (старовинний рецепт)

6 лимонів, 15 л води, 1,4 кг цукру, 80 г дріжджів, 400 г родзинок

Родзинки, цукор, розрізані начетверо лимони (без кісточок) залий окропом і дай остигнути. Після цього влий дріжджі, розведені в невеликій кількості трохи підігрітого настою, розмішай, накрий і залиш на 8 годин. Потім проціди квас, дай йому трохи постояти, розлий по пляшках, щільно за-

купор і винеси в холодне місце. Через 3—4 дні квас буде готовий.

Квас лимонно-медовий

1 лимон, 1,5 л води, 4 ст. ложки меду, 5—6 ч. ложок цукру, жменя родзинок

Воду в емальованій каструлі доведи до кипіння, дай трохи покипіти, потім зніми з вогню. Коли вода остигне до 60—70 °С, влий у неї сік лимона, додай мед і цукор, накрий каструлю марлею і залиш на добу. Після цього розлий квас по пляшках, додай у кожну 5—6 родзинок, закупор і поклади в холодильник. Через 1,5—2 тижні квас буде готовий.

Квас терновий (старовинний рецепт)

1 кг терну, 6—8 л води, 30 г дріжджів, 1—2 склянки меду

Свіжозібрані плоди терну витримай протягом доби за температури 18—20 °С, потім подрібни дерев'яним товкачем, залий киплячою водою і кип'яти 40 хв. Коли відвар злегка остигне, проціди його, додай мед і дріжджі і залиш на 10—12 годин для бродіння. Після цього розлий квас по пляшках, закупор і поклади в холодне місце.

Квас черемховий

500 г черемхи, 3 л води, 10 г дріжджів, 300 г цукру, 1/4 ч. ложки лимонної кислоти

Ягоди черемхи розімни товкачем разом з кісточками, змішай з лимонною кислотою, розтертими з цукром дріжджа-

ми, залий теплою водою і постав у тепле місце. Через 24 години проціди квас, розлий по пляшках, щільно закупор і помісти в холодильник. Вже через добу квас буде готовий.

Квас яблучно-медовий

1 кг яблук, 4 л води, 100 г цукру, 200 г меду, 30 г дріжджів, 1 ч. ложка меленої кориці

Яблука (краще за все білий налив) помий, поріж на скибочки разом зі шкіркою і видали серцевину. Залий яблука водою і вари на повільному вогні, доводячи до кипіння. Після цього одразу зніми каструлю з вогню і залиш на 3—4 години, щоб яблука настоялися. Тоді проціди відвар через густу марлю, долий його кип'яченою водою до 4 л, додай цукор, розведені відваром дріжджі, розтоплений мед і корицю. Потім накрий каструлю і постав у теплому місці на ніч для бродіння. Після цього проціди квас, розлий по пляшках і закупор. Зберігай їх у холодильнику в горизонтальному положенні.

До речі, за цим самим рецептом ти можеш приготувати квас із груш.

Мед вишневий

1 кг меду, 2,5 л води, 1—1,5 л вишневого соку, 5 г прянощів (кориця, гвоздика), 100 г дріжджів

Мед розпусти в теплій воді, постав на вогонь і кип'яти 10—15 хв, знімаючи піну. Потім зніми з вогню, дай трохи остигнути і вилий у бутель або кадівб, додай вишневий сік, прянощі і дріжджі й постав на 2 дні в тепле місце для бродіння. Після закінчення цього терміну розлий мед у пляшки, заку-

пор і постав у холодне місце на 2—3 тижні, після чого він буде готовий до вживання.

Мед журавлинний

1 кг меду, 2,5—3 л води, 1 л журавлинного соку, 5 г прянощів (кориця, гвоздика), 100 г дріжджів

Мед розпусти у воді, постав на вогонь і кип'яти 10—15 хв, знімаючи піну. Потім зніми його з вогню, злегка охолоди, вилий у бутель або кадівб, додай дріжджі, журавлинний сік і прянощі, закрий і постав на 2 дні в тепле місце для бродіння. Через 2 дні напій перестав у холодне місце на 2—3 тижні, після чого він готовий до вживання. Розлий мед по пляшках і закупор. Зберігай напій у прохолодному місці.

Мед малиновий

1 кг меду, 6 л води, 50 г хмелю, 1 ст. ложка дріжджів, 1 ст. ложка борошна, 300 мл свіжого малинового соку, родзинки

Мед розчини у воді, доведи до кипіння і вари на повільному вогні близько 2 годин. Потім додай половину хмелю і вари ще 1 годину. Проціди мед крізь сито в чисту каструлю або невеликий кадівб. Решту хмелю змішай з дріжджами і борошном, дай підійти і додай у мед, разом з ними влий туди ж малиновий сік. Коли мед почне бродити, знову проціди його, перелий у кадівб або бутель, закупор і постав на холод на 12—14 днів. Після цього розлий мед у пляшки, поклади в кожну по 2 родзинки, закупор і зберігай у сухому холодному місці.

До речі, таким самим чином можна приготувати мед з чорної смородини або інших ягід.

Мед межигірський (старовинний рецепт)

1,5 кг меду, 6 л води, 1 яєчний білок, по 0,5 г кореня імбиру, мускатного цвіту і кориці, 1—2 гвоздички, маленька гілочка свіжого розмарину, 25 г пивних дріжджів

Підігрій у каструлі воду, додай мед і яєчний білок, добре перемішай, тоді додай прянощі та розмарин і на слабкому вогні вари протягом 1 години. Коли вміст каструлі увариться на чверть об'єму, і стане прозорим, а прянощі спливуть, зніми каструлю з вогню і дай меду остигнути. Після цього проціди мед, перелий у кадівб, додай туди свіжі пивні дріжджі, накрий щільною товстою тканиною і постав у тепле місце для бродіння. Коли мед перебродить, кадівб щільно забий, винеси в холодне місце і тримай там 7 місяців, а потім розлий по пляшках, закоркуй їх і зберігай у холодному місці.

Мед монастирський (старовинний рецепт)

3 л рідкого меду, 6 л води, 80 г хмелю, 1 ч. ложка чорного чаю

Мед розведи гарячою водою і кип'яти на слабкому вогні протягом 3 годин. У марлю поклади хміль і невеличкий вантаж (наприклад, камінчик — це треба, щоб хміль не спливав). Потім, зав'язавши марлю вузликом, опусти його в каструлю з медом. Мед із хмелем кип'яти протягом 1 години, а у міру википання, додавай гарячу воду. Потім зніми мед з вогню і ще теплим проціди через марлю в скляний або дерев'яний посуд. При цьому ємність має бути заповнена не більш ніж на 4/5 об'єму. Посуд накрий і залиш у теплому місці для бродіння. Як правило, воно починається через 1—2 дні. Коли мед перебродить (перестане шипіти), влий у нього 1 склянку доб-

ре завареного чаю (1 ч. ложка чорного чаю на 1 склянку окропу). Потім, не перемішуючи, обережно проціди мед через фланель (краще кілька разів). Проціджений мед розлий по пляшках, закупор і постав у холодне місце. До вжитку він буде готовий не раніше, ніж через півроку, та ще смачнішим він буде через рік зберігання в прохолодному місці.

Кулінарний глосарій для допитливих гурманів-українофілів

А зараз я хочу запропонувати тобі своєрідний словничок, можливо, ще не знайомих тобі назв деяких старовинних українських страв, а також страв, дещо незвичних для мешканців Східної, Південної і Центральної України, але дуже популярних у західних областях нашої країни. Я забезпечила цей глосарій цілком об'єктивними історичними довідками з приводу походження більшості з цих страв та первинних способів їх приготування, а подекуди і своїми вельми суб'єктивними коментарями. Знайдеш ти там і більш-менш докладні описи приготування цих страв і навіть декілька рецептів, які не вписалися у формат попередніх глав, але видалися мені доволі типовими для української кухні і, сподіваюсь, будуть цікавими для тебе. Щось із поміщеного тут, напевно, вже зустрічалося тобі в тексті попередніх глав і, можливо, зацікавило, дещо ти знайдеш лише тут. У будь-якому випадку я спробувала передбачити питання, які могли давно турбувати тебе або виникли в ході нашого з тобою спілкування, і відповісти на них, давши опис найхарактерніших для української кухні страв, причому як минулого, так і нашого часу.

Бануш (банош) — страва типу мамалиги (шукай нижче), характерна переважно для гірських районів та передгір'їв

Карпат. Цю страву зазвичай готують у свята для гостей. Їдять势 бануш, запиваючи кислим молоком, часто з бринзою або іншим сиром.

Бануш

200 г кукурудзяного борошна, 1 л сметани, 1 ч. ложка солі

Сметану вилий у каструлю, постав на помірний вогонь, доведи до кипіння, посоли і, помішуючи, всип просіяне кукурудзяне борошно середнього помелу і залиш кипіти на слабкому вогні. Вари бануш, постійно помішуючи дерев'яною лопаткою або ложкою, щоб не залишилося грудок і маса стала однорідною. Вари його доти, поки на поверхні не з'являться краплі жиру зі сметани. Готова страва має вийти середньої густини, бути жовтого кольору та кислуватою на смак. Подавай бануш гарячим до кефіру або кислого молока.

Буцики — те саме, що і варениці, тобто вареники, зварені без начинки. Найсмачніші буцики виходять тоді, коли після відварювання їх підсмажують (рецепт шукай у розділі «Вареники»).

Варенуха (варена, варьоха) у народній кухні — це безалкогольний або слабоалкогольний напій (рецепт шукай у розділі «Наші улюблені рецепти святкових страв, випічки і напоїв для особливо урочистих подій»). У XIX ст. для варенухи готували узвар із сушених груш і слив, настоювали протягом ночі, щоб він вийшов більш насиченим, потім проціджували, додавали стручок червоного гострого перцю, «щоб забивало дух», а також м'яту, чебрець, материнку і, по можливості, заморські прянощі — гвоздику, корицю, запашний перець. Потім цю суміш парили з медом у печі і подавали в гарячому або холодному вигляді на стіл. Більш

заможні господарі додавали в цей напій трохи горілки, яка в ті часи мала міцність близько 20 градусів, і одержували напій, схожий на англійський грог. Узагалі в ті часи горілки на свята вживали дуже мало, а варенуха успішно її заміщала і була улюбленим святковим напоєм. Варенуху і зараз готують у деяких місцях на Полтавщині і Слобожанщині.

Вергуни (вертуни) — нехитрі ласощі, які готували з прісного тіста, замішеного на яйцях і молоці (сироватці, маслянці), і смажили (пряжили) у киплячій соняшниковій олії або смальці до золотистого кольору. Їли їх, посипавши цукром, цукровою пудрою, або поливши медом. Вергуни готували на Різдво для гостей, колядників та щедрувальників, ласували ними і дівчата на вечорницях або інших святочних гулянках (рецепти шукай у розділі «Наші улюблені рецепти святкових страв, випічки і напоїв для особливо урочистих подій»).

Верещака — старовинна м'ясна страва, що нагадує дуже густий суп, яку зазвичай готували з свинячої грудинки і традиційно подавали до святкового столу на Святках. Проте верещаку можна готувати не лише з грудинки, але й з свіжої підчеревини і навіть з свіжоначинених домашніх ковбас, що досить успішно і робили наші прапрабабусі. У наш час цю страву дуже рідко включають у меню святкового столу, втім, я подумала, що тобі буде цікаво дізнатись, що і коли їли наші пращури, а може, навіть виникне бажання відродити цю традицію (рецепт шукай у розділі «Наші улюблені рецепти святкових страв, випічки і напоїв для особливо урочистих подій»).

Гилуни — вареники з м'ясною начинкою. М'ясо заздалегідь відварювали, сікли, приправляли перцем, а потім підсмажували з цибулею на смальці або маслі. Та частіше за все ці вареники начиняли лівером. Гилуни в селянському побуті готували дуже рідко, переважно в зимові М'ясниці (рецепти гилунів шукай у розділі «Вареники»).

Гречаники — гречані млинці або коржики. Тісто для гречаних млинців готували зазвичай на хлібній заквасці або дріжджах з додаванням не менше 1/4 житнього або пшеничного борошна. Тісто вчиняли, як для оладок, давали йому добре підійти, а потім смажили великі, на всю сковороду, гречаники і їли їх зі шкварками, молоком, кислим молоком, ряжанкою, сметаною або без нічого. Гречаники-коржики готували з більш крутого тіста, випікаючи їх на сковороді, або, як і хліб, на капустяному листі. Вони служили замінниками хліба, якщо його не вистачало до нової випічки. Однак подекуди на Полтавщині гречаниками називали вареники з гречаного борошна.

Драглі (гижки) — переважно солодкі желейні страви, приготовлені з фруктів, ягід, вершків чи молока з додаванням желатину. Так само у давнину називали і заготовки у вигляді желе з ягід і фруктів. Проте в деяких місцях України так називали і холодець з свинячих або телячих ніжок, і рибне заливне (рецепти шукай у розділі «Наші улюблені рецепти святкових страв, випічки і напоїв для особливо урочистих подій»). У той самий час холодцями називали солодкі желейні десерти, приготовлені з фруктів і ягід з додаванням червоного столового вина. Добре, що зараз з цією плутаниною покінчено і все стало набагато простіше — холодець варять з м'яса і ніжок, заливне — з риби та язика, а всі солодкі десерти та заготовки — це желе.

Душенина — тушковане, частіше за все свиняче м'ясо. Походження назви цієї страви, швидше за все, пов'язане зі способом приготування — сучасне слово «тушкувати» (тушити) у давнину звучало як «душити». Для душенини м'ясо (свинину, яловичину, баранину) різали на шматки середньої величини, обкачували у борошні, потім швидко обсмажували, укладали в горщик, заливали окропом або м'ясним бульйоном, нерідко сироваткою або сметаною (іноді до буль-

йону додавали квас-сирівець). Потім у горщик до м'яса клали сиру цибулю, моркву, селеру, прянощі, сіль і тушкували до готовності. Інколи разом з бульйоном додавали гриби, а наприкінці заправляли протертими помідорами. Їли душенину з вареною картоплею або кашею, щедро поливаючи їх підливою, у якій тушкувалося м'ясо. Проте душенину готували і разом з картоплею. У цьому випадку її називали «душенина з картоплями» або «душенина поспільна». Для традиційної української кухні душенина була більш характерною стравою, ніж печеня. Її готували здебільшого до святкового столу — без неї не обходилося жодне весілля або хрестини, готували її і на інші великі свята (рецепти шукай у розділі «Наші улюблені рецепти святкових страв, випічки і напоїв для особливо урочистих подій»). І, що цікаво, прочитавши декілька старовинних рецептів цієї по суті нехитрої страви, я піймала себе на думці, що саме українська душенина, мабуть, і послужила прообразом знаменитої на увесь світ російської страви «Беф аля Строганов» (ай-я-яй, граф Строганов, це ж типовий плагіат!).

До речі, цілком можливо, що тобі траплялися рецепти душенини з яловичини з додаванням прянощів (перцю, кориці і гвоздики), де походження назви цієї страви пояснювалося їх наявністю. Каюся, і я спочатку схилялася до цієї версії, але згодом зрозуміла, що вона помилкова. Уважно прочитавши всі рецепти душенини у книзі З. Клиновецької, жодної згадки про подібні прянощі я не знайшла. Мабуть, це просто якась інша однойменна страва не українського походження. Май це на увазі!

Завиванці — це великі і маленькі рулети, приготовлені із м'яса або риби. По суті своїй, завиванець — той самий крученик (шукай нижче), але завиванці, на відміну від крученків, готують як з начинкою, так і без неї (наприклад, «Завиванець зі свинячої голінки»).

Запіканка (запікана) — настоянка, яка за способом виготовлення схожа з варенухою (шукай вище). Для прискорення процесу настоювання горщик з горілкою, корінням, травами або прянощами герметично закупорювали за допомогою тіста і ставили в теплу піч (рецепт шукай у розділі «Наші улюблені рецепти святкових страв, випічки і напоїв для особливо урочистих подій»). Запіканку в XIX ст. зазвичай робили з двадцятиградусної горілки, настоюючи її на калгані, анісі, бадьяні, перці й інших прянощах, а також на ягодах — калині, терні, малині тощо.

Капусняк — густий суп з обов'язковим додаванням квашеної капусти, який варили зі свининою (скоромний) або з грибами (пісний), а також з корінням та іншими овочами. По суті, капусняк можна вважати спорідненою стравою з російськими щами із квашеною капустою (рецепти капусняків зі свининою шукай вище в розділі «Різдво Христове»).

Капусняк закарпатський з грибами

600 г квашеної капусти, 40 г сушених грибів, 3—4 картоплини, 1 цибулина, 1—2 морквини, по 1 кореню пастернаку і петрушки, 1 ст. ложка вершкового масла або 2 ст. ложки олії, 1 ч. ложка цукру, 1 лавровий листок, чорний перець горошком, сіль, сметана

Сушені гриби помий, залий водою і залиш для набухання на 3—4 години. Квашену капусту промий і потушкуй до готовності, додавши воду, масло або олію та цукор. Замочені гриби знову промий, потім відвари до готовності і наріж соломкою. У грибному бульйоні відвари до напівготовності обчищену і нарізану скибочками або кубиками картоплю. Моркву, петрушку, пастернак і цибулю почисть, наріж соломкою, спасеруй на маслі або олії, потім переклади їх у ки-

плячий грибний бульйон з картоплею і вари протягом 10 хв. Після цього поклади туди тушковану капусту і нарізані гриби. Через 5 хв посоли капусняк, додай цукор, приправ лавровим листом і чорним перцем і вари до готовності. Подаючи на стіл, у тарілку з капусняком поклади ложку сметани і щіпку дрібно нарізаної зелені петрушки.

Кендюх (рубець) — це і свинячий шлунок, і страва з однойменною назвою. Частіше за все кендюх після відповідної обробки начиняли м'ясом, салом, вухами і щоковиною, перемішаними з цибулею, різними прянощами і спеціями, а потім варили або смажили. Після цього обсмажений або відварений кендюх клали під гніт на всю ніч. Традиційно готували кендюх перед Різдвом, але подавали його до столу виняткою в дні Святок, а вже потім їли протягом всіх зимових М'ясниць. Вважається, що смачніше за все їсти кендюх, приправляючи його тертим хроном (рецепт шукай у розділі «Наші улюблені рецепти святкових страв, випічки і напоїв для особливо урочистих подій»).

До речі, ця страва мала й іншу назву — зельц, українською — сальтисон. Втім, відомі рецепти сальтисону, який готували й іншим способом — для його приготування не використовували шлунок (шукай нижче). Таким самим чином найчастіше готують сальтисон і у наш час.

Книш — житній, рідше пшеничний хліб, приготовлений з борошна тонкого помелу. Тісто для книшів замішували, як на пиріжки — дріжджове, частіше пісне. З тіста розкачували товстенький коржик, робили в ньому заглиблення, у яке клали начинку із цибулі або свіжої капусти, підсмаженої на олії, або квашеної капусти, підсмаженої разом з цибулею. Краї коржика надрізали по колу в кількох місцях, потім отримані «пелюстки» витягували, загинали до середини і зліплювали так, щоб було видно начинку. Як правило, «пелюсток» на книші було п'ять або сім, хоча могло

бути і чотири. На Гуцульщині начиняли книші вареною картоплею, змішаною із бринзою, чебрецем, петрушкою і часником. Проте частіше книші робили без начинки, але обов'язково з пелюстками. Хоча інколи їх імітували, продавлюючи тісто чаркою в 5—7 місцях. Пекли книші в печі, як завжди печуть пиріжки. Їли їх протягом усіх зимових М'ясниць зі смаженим салом. Готували книші і на свята, які припадали на піст: Святий вечір, Благовіщення; а також на поминки і Проводи. Книшами обдаровували колядників та жебраків; з книшами відвідували родичів і кумів у різдвяні свята; їх носили як дарунок своїм повивальним (пупорізним) бабцям. У наш час книші зрідка готують, переважно на Поліссі (рецепти книшів шукай у розділі «Різдво Христове»).

Крученики, їх ще називали «завиваники» (звідти, вочевидь, і пішла назва «завиванці») — одна з найулюбленіших святкових народних українських страв протягом кількох останніх століть. Крученики, власне кажучи, це добре знайомі нам рулети з начинкою. Для їх приготування нарізані упоперек волокон скибочки свинини або телятини відбивали, солили, перчили, а потім клали на них начинку, що складалася зі смаженої цибулі, смажених з цибулею грибів або смаженої квашеної капусти. М'ясо скручували рулетом, зав'язували ниткою, злегка підсмажували на смальці і укладали в горщик. Заливши крученики м'ясним бульйоном, сметаною або просто водою, їх тушкували з прянощами. Готові крученики звільняли від ниток і подавали на стіл із кашею або картоплею. Робили крученики і з риби. І м'ясні, і рибні крученики завжди готували тільки в найурочистіших випадках: на храмові свята, Різдво, Великдень, весілля (рецепти кручеників з м'яса та щуки шукай у розділі «Наші улюблені рецепти святкових страв, випічки і напоїв для особливо урочистих подій»).

Крученики рибні

500 г риби (філе), 50 г вершкового масла, 100 г білого хліба, 1 цибулина, 2 яйця, 1—2 ст. ложки борошна, 2 ст. ложки томатного соусу, сіль

Філе розділи надвоє. Одну частину відбий і розділи її на 4 частини, а другу пропусти через м'ясорубку, додавши розмочений у воді і віджатий хліб та цибулю. В отриманий фарш вбий 1 яйце, посоли його, перемішай і розклади на відбиті шматочки філе. Кожний шматочок скрути рулетиком, умочи в збите яйце, обкачай у борошні та обсмаж у маслі. Потім уклади крученики в сотейник, залий розведеним гарячою водою томатним соусом і тушкуй до готовності. Подавай крученики з відварною гарячою картоплею.

Куліш — страва у вигляді дуже густого супу, приготовленого переважно з пшона і заправленого салом або соняшниковою олією, цибулею і часником. Куліш було легко готувати і в домашніх, і в польових умовах, тому його часто варили і робітники в полі, і чумаки в далекій дорозі. Ймовірно, таким чином він і дістав ще одну назву — «польова каша». Перемите пшоно засипали в киплячу в казані воду, для смаку додавали 1—2 картоплини, сіль, коріння і, по можливості, зелень, а коли все було готове, куліш затирали салом, розтертим з цибулею і часником. Готовим куліш вважався тоді, коли пшоно розварювалося повністю і утворювалася кашоподібна маса густини сметани. Найсмачнішим виходив куліш із салом, шматком м'яса (солонини) або рибою. Для кулешу частіше за все використовували пшоно, але подекуди його варили з гречкою (деякі райони Чернігівщини і Полтавщини) або кукурудзяною крупою (південне Поділля). А на правобережному Поліссі куліш із пшона варили на молоці (молочний куліш), сироватці (сироватко-

вий куліш) і на маслянці (сколотиновий куліш). Добрим вважався густий куліш, а не такий, у якому «крупинка за крупинкою ганяється з дубинкою».

Куліш

5 ст. ложок пшона, 2 л води, 5—7 картоплин, 100—150 г сала, 2 цибулини, сіль, зелень петрушки і кропу

Добре промите пшоно залий підсоленим окропом і звари до напівготовності. Потім додай нарізану кубиками картоплю і провари ще 8—10 хв. На сковороді злегка підсмаж нарізане брусочками сало, потім додай туди дрібно нарізану цибулю і підсмаж її до золотистого кольору. Поклади підсмажені цибулю і шкварки в каструлю із пшоном і прокип'яти разом протягом 5 хв. Подаючи на стіл, у тарілки з кулешем додай дрібно нарізану зелень петрушки і кропу.

До речі, за бажанням ти можеш додати в куліш шматочки нарізаної кубиками і підсмаженої на салі разом з цибулею копченої або вареної ковбаси.

Куліш пісний із грибами

60 г сушених грибів, 1/2 склянки пшона, 2 л води, 6—8 картоплин, 2 цибулини, 3 ст. ложки олії, сіль, зелень петрушки і кропу

Гриби промий, залий холодною водою, дай постояти 3—4 години, а потім відвари до готовності. Після цього відвар злий в іншу каструлю і знову доведи до кипіння, а гриби промий і дрібно наріж. Промите пшоно всип у киплячий грибний відвар і вари 10—15 хв, а потім додай нарізану кубиками картоплю і продовжуй варити до готовності. Дрібно

нарізану цибулю підсмаж на олії, потім додай до неї гриби і продовжуй смажити їх разом приблизно 3—4 хв, а потім заправ цією сумішшю куліш, перемішай і доведи до кипіння. Подаючи на стіл, присип куліш дрібно нарізаною зеленню петрушки і кропу.

Кулешик — овочевий суп-пюре, який готували з додаванням різних овочів і бобів та заправляли переважно жовтками, змішаними зі сметаною або вершками. Втім, зрідка його готували і з м'ясом. Зазвичай до кулешику подавали потапці (шукай нижче).

Кулешик картопляний

800 г картоплі, 1/2 цибулини, 1/2 морквини,1/2 кореня петрушки, 1/2 кореня селери, 1/2 ст. ложки вершкового масла, 1/2 ст. ложки борошна, 2 жовтки, 1/2—1 склянка сметани, сіль

Дрібно нарізану цибулю підсмаж разом з борошном на маслі. Нарізану кубиками картоплю поклади в каструлю, додай підсмажену цибулю разом з маслом та нарізані моркву, петрушку і селеру, потім залий овочі киплячою водою і звари до готовності. Зварені овочі разом із частиною відвару подрібни в блендері або протри через сито. Потім з'єднай отримане пюре з рештою відвару, посоли, заправ сумішшю з жовтків і сметани, підігрій і подавай з дрібно нарізаною зеленню та потапцями.

Кулики — коржики, які більше схожі на вареници. Їх традиційно готували на Великдень. Для куликів замішували круте гречане тісто, як для вареників. Потім тісто ділили на шматочки, розкачували з них довгі коржики і варили їх

у киплячій підсоленій воді. Для заправки куликів готували пісне макове або конопляне молоко і підсмажували дрібно нарізану цибулину в двох ложках олії. Сумішшю з піджарки із пісним молоком заливали кулики, складені в горщик, і подавали на стіл.

Кухвет — кисіль із бузинових ягід, зварений з додаванням житнього борошна. Для підсолоджування в нього клали сухі чи свіжі груші, мед або цукор. Кисіль на більшій частині території України входив і входить нині до складу меню урочистих трапез. Крім того, він, як правило, подається останнім і, згідно правилам народного етикету, служить своєрідним знаком тактовного натяку на закінчення гуляння, за що його в народі і прозвали «викидайлом» і «розгоном».

Кухвет

800 г стиглих ягід чорної бузини, 1 л води, 2,5 склянки житнього борошна, 6—8 груш, мед на смак

Ягоди змішай у каструлі з житнім борошном, витримай 3—4 години, а потім залий окропом, додай дрібно порізані груші і вари на плиті 1,5 години. Після цього постав каструлю в духовку і тушкуй ще 1,5 години. Подавай кухвет з медом.

Ляпуни — в старі часи так називали млинці та оладки з гречаного та пшоняного борошна (рецепти шукай у розділі «Світле Христове Воскресіння, Великдень»).

Маківники — це традиційні українські солодощі (цукерки), які робили з маку і меду тільки у найбільші свята (рецепт шукай у розділі «Різдво Христове»).

Малай — у давнину прісний або дріжджовий невеликих розмірів хліб (або пиріг) з кукурудзяного, горохового чи пшеничного борошна. У наш час на Закарпатті популярні

солодкі пироги під цією назвою. Тісто для них готують з кукурудзяного борошна або суміші кукурудзяного і пшеничного борошна.

Малай закарпатський

350 г кукурудзяного борошна, 150 г пшеничного борошна, 250 г м'якоті гарбуза, 700 мл молока, 1 яйце, 1 ст. ложка цукру, 1 ст. ложка вершкового масла, питна сода на кінчику ножа, щіпка солі, 1/4 пакетика ванільного цукру, масло для змащування і сухарі для посипання форми, цукрова пудра для посипання

Кукурудзяне борошно запар частиною киплячого молока і постав у тепле місце на 3—4 години для набубнявіння. Потім додай цукор, розм'якшене масло, сіль, соду, ванільний цукор і добре виміси. Після цього влий решту молока, додай наперед відварений та протертий (або подрібнений у блендері) гарбуз, всип пшеничне борошно і вимішуй до однорідності. Отримане тісто переклади в змащену маслом і посипану сухарями (або застелену промасленим папером для випікання) форму для тортів шаром завтовшки 4—5 см. Поверхню тіста розрівняй і змасти збитим яйцем. Випікай малай у гарячій духовці до готовності приблизно 1 годину. Коли пиріг остигне, розріж його на порції і присип цукровою пудрою.

Мамалига — страва, яку готували і у наш час готують з вареного кукурудзяного борошна: борошно поступово всипали в окріп, помішуючи спеціальною дерев'яною лопаткою-мамалижницею (рецепт шукай у розділі «Наші улюблені рецепти святкових страв, випічки і напоїв для особливо урочистих подій»). Робили мамалигу і з дрібної кукурудзя-

ної крупи. Тоді її насипали на воду купкою і залишали на деякий час пропарюватися на малому вогні, а потім розтирали мамалижницею доти, поки не залишалося жодної грудочки. Їли мамалигу з маслом, шкварками, «пісним молоком» або розтертим часником. У районах, розташованих на кордоні з Молдовою, мамалига зазвичай служила замінником хліба до гарячих страв. На півдні України мамалигу часто називали розмазнею, а в Карпатах — кулешею і їли її з овечою бринзою або з сиром. Оскільки кукурудза поширилась в Україні доволі пізно, десь у XIX ст., мамалигу не можна вважати зовсім старовинною стравою нашої кухні. Проте дуже схожу на смак і за способом приготування страву під назвою «малай» готували ще запорізькі козаки з води і пшоняного борошна. Цілком можливо, що саме ця страва і стала прообразом до описаного вище пирога малая.

Мізерія — дуже характерний для народної української кухні простісінький салат з нарізаних скибочками огірків, посолених і приправлених зеленою або ріпчастою цибулею. Оскільки саме слово «мізерія» означає бідність, убогість, вочевидь, салат був так названий за його простоту і дешевизну. Цей салат, який у наш час і салатом назвати можна лише через силу, ще раз доводить, наскільки простою і водночас здоровою була українська народна повсякденна кухня.

Обаринки — це бублики, які перед випіканням обварювали в окропі. Частіше за все їх робили пісними на воді, борошні і дріжджах. Такі бублики називали спасениками, бо вони були кращим гостинцем у піст (рецепти шукай у розділі «Наші улюблені рецепти святкових страв, випічки і напоїв для особливо урочистих подій»).

Паленка — запіканка (шукай вище) на ягодах з додаванням прянощів, яку після приготування ще довго настоювали (рецепт шукай у розділі «Наші улюблені рецепти святкових страв, випічки і напоїв для особливо урочистих подій»).

Пампушки — невеличкі круглі, пишні булочки, приготовлені з дріжджового тіста, замішеного з житнього, пшеничного, гречаного або змішаного пшенично-гречаного борошна (рецепти пампушок шукай у рецепті «Борщ із пампушками з часниковим соусом», с. 33). Раніше пшеничні, пшенично-гречані і гречані пампушки готували на свята, в неділю та на поминальний обід (Полісся, північ Поділля) і подавали до борщу або юшки, приправляючи їх часником. Житні пампушки з часником були присутні і в повсякденному харчуванні. Втім, пампушки були не лише їжею — нерідко їх використовували в дівочих і парубоцьких ворожіннях.

Поливка — поширена на Закарпатті назва не дуже густого супу, звареного на бульйоні або воді. Найбільш відомий рецепт поливки з куркою і різанками, без якої не обходиться жодне сімейне свято на Закарпатті (рецепт шукай у розділі «Світле Христове Воскресіння, Великдень»). Поливку варять на лише з куркою, але й з яловичиною, а в пісні дні використовують гриби, крупи, різні овочі.

Поливка кминна

2,5 л води або кісткового бульйону, 1—2 цибулини, 3,5 ст. ложки борошна, 100 г вершкового масла, 1—1,5 ч. ложки кмину, сіль

Кминна поливка — чудова дієтична страва. Кмин підсмаж на сухій сковороді і розітри в ступці. Потім у глибокому сотейнику спасеруй на маслі борошно разом із дрібно нарізаною цибулею до коричневого кольору. Після цього додай розтертий кмин, залий все склянкою холодної води, добре розмішай, щоб не залишилося грудок, і доведи до кипіння. Тоді залий суміш гарячим кістковим бульйоном або водою, посоли і дай прокипіти. Готову гарячу поливку пода-

вай з грінками, приготовленими з білого хліба або булки, нарізаної дрібними кубиками і підсмаженими в духовці (такими, як потапці). Поливка повинна мати світло-коричневий колір і добре виражений смак та аромат кмину.

Потапці — підсмажений або просто підсушений хліб, типу добре знайомих нам грінок. Потапці сушили, щоб подавати їх до кулешиків, горохової або квасоляної юшки чи борщу. Щоб приготувати потапці, білу булку різали на скибочки завтовшки з палець, а потім нарізали їх кубиками. Ці кубики щедро поливали розтопленим вершковим маслом і ставили на деку підсушитися в духовку.

Пундики — борошняна страва, яка в минулі століття вважалася ласощами. Готувалися пундики дуже просто. Робили прісне тісто на яйцях і кислому молоці або сироватці і ставили постояти. Коли тісто відстоювалося, його ще раз добре вимішували, різали на шматки і розкачували качалкою на дуже тоненькі коржі десь 20—25 см у діаметрі. Потім коржі підсмажували з обох боків на сковороді у великій кількості жиру (олії, вершкового масла чи смальцю) і укладали в миску стовпчиком один на один, пересипаючи підсоленою смаженою цибулею. Їли пундики гарячими. Пізніше, вдосконалені куховарською майстерністю міських кухарів, вони перетворилися на випічку з солодкою начинкою або варенням (рецепт солодких пундиків шукай у розділі «Різдво Христове»).

Пухкеники — тістечка-пампушки із заварного тіста (рецепт шукай у розділі «Різдво Христове»).

Саламаха (соломаха) — і тим, й іншим словом у різних районах України раніше називали дві страви — рідку кашу (улюблену страву козаків) і часникову заправку-соус. Каша саламаха у наш час — страва забута. А часникова заправка, як і раніше, дуже популярна. Це той самий леген-

дарний часниковий соус, яким заведено приправляти ті самі пампушки до українського борщу (рецепт соусу шукай у рецепті «Борщ із пампушками з часниковим соусом»). Хоча я чула, що подібний соус називається «саламур». Можливо, це ще одна назва тієї самої страви.

Сальник (чепець, здір) — жир у вигляді сітки, який оберігає шлунок тварин. Назву «чепець» він отримав, швидше за все, завдяки своїй доволі міцній плівці. На початку минулого і наприкінці позаминулого століть фарширований гречаною кашею баранячий або свинячий сальник був одною з найулюбленіших страв в Україні. Його зазвичай готували до різдвяних свят (рецепт шукай у розділі «Різдво Христове»).

Сальтисон — те саме, що і зельц. Готується ця страва так само, як кендюх (шукай вище), але відварене м'ясо голови укладають не в шлунок, а зав'язують у серветку або марлю, а потім ставлять під гніт і пресують. Страва ця доволі стара, але й у наш час подекуди в Україні сальтисон, як і раніше, є однією з улюблених святкових страв (рецепт шукай у розділі «Наші улюблені рецепти святкових страв, випічки і напоїв для особливо урочистих подій»).

Сапетон — кисіль із ягід бузини, дуже поширена страва в XIX — на початку XX ст., особливо на Лівобережжі України.

Сапетон

800 г стиглих ягід чорної бузини, 3 склянки води, 50 г картопляного крохмалю, розчиненого в 2 ст. ложках води, 1/2 склянки цукру

Ягоди залий водою і звари до м'якості, а потім проціди і протри крізь сито. Отриману рідину знову постав на во-

гонь, додай цукор, тонкою цівкою влий розчинений у холодній воді крохмаль і доведи до кипіння, помішуючи.

До речі, цей рецепт сапетону не зовсім відповідає старовинним українським традиціям приготування киселів. У більш віддалені від нас часи, українці варили киселі не на картопляному крохмалі, а на вівсяному борошні. Роблячи це, наші пращури добре розуміли, що роблять, адже вівсяне борошно, на відміну від шкідливого для людського організму крохмалю, не тільки корисне, а й цілюще. Для приготування киселю вівсяні зерна підсмажували, мололи, відсіювали, а отримане борошно дрібного помелу запарювали окропом, охолоджували до теплого стану. Потім додавали шматок хліба або закваски і залишали на ніч у теплому місці заквашуватися. Саме тому, що суміш повинна була добре закиснути перед варінням, ця страва і дістала свою назву «кисіль». Вівсяні киселі їли, заправляючи конопляною або маковою олією, маковим або конопляним пісним молоком (рецепт шукай у розділі «Вареники»). Їли кисіль також і з хроном чи цибулею, злегка підсоливши. Якщо ж хотіли приготувати кисло-солодкий кисіль, до нього додавали ягоди з медом або варену й подрібнену сушку, а потім розливали в миски й охолоджували.

Січеники — страва з подрібнених (порубаних або посічених) м'яса або риби, на зразок більш звичних нам котлет. Для січеників м'ясо (свинину) або рибу дрібно рубали (робили фарш), змішували з обсмаженою цибулею, м'якушем білої булки (іноді невеликою кількістю борошна) та вимішували з сирим яйцем до утворення однорідної маси. З цієї маси ліпили невеличкі ковбаски, обкачували їх у борошні або сухарях, обсмажували на сковороді, а потім доводили до готовності в печі. Не знаю, як ти, а я приблизно так само роблю рибні котлети. Хоча назва «січени-

ки» імпонує мені набагато більше (рецепт шукай у розділі «Різдво Христове»).

Сколотина (маслянка, масляна сироватка) — рідина, яка залишається в маслобойці після того, як зіб'ють вершкове масло. На смак сколотина нагадує сирну сироватку, але вона більш поживна і корисна. На сколотині наші предки варили кашу, додавали її як заправку в борщ, пили як напій. У наш час маслянку теж часто використовують, наприклад, для заправки холодників.

Сирівець — хлібний квас. У давнину він був одним з найпоширеніших і найулюбленіших в Україні традиційних напоїв. Його не лише пили, але й готували на ньому борщі й інші страви. Сирівець зазвичай робили без цукру, та інколи в нього клали медові стільники (рецепт шукай у розділі «Борщ як символ спроможності української кухні»).

Сита — напій, який у давнину готували з прісного, неферментованого меду. Медові стільники вкладали в діжечку і заливали крутим окропом, а для ще більшого підвищення температури води в діжу опускали розжарені в печі каміння. У результаті мед розчинявся у воді, а віск розтоплювався і спливав. Шар воску (вощину) знімали, а рідину (ситу), що залишилася, проціджували, охолоджували і використовували в їжу, причому вживали її щодня. Уважається, що у давнину сита традиційно була стравою, якою закінчувалося трапеза, звідси можливо і виникло слово «наситититися». У XIX — XX ст. сита стала використовуватися як ритуальна страва. Нею і до цього дня заведено заправляти різдвяну і водохресну кутю, а також поминальне коливо, яке на сході України прийнято називати «кануном».

Товченики — практично те саме, що й січеники (рецепт шукай у розділі «Різдво Христове»).

Узвар — один з найпоширеніших традиційних напоїв в Україні, який являє собою насичений компот. Влітку узвар готували зі свіжих ягід, восени, взимку і навесні — з сушки. Для приготування цієї сушки вишні, сливи, груші, яблука, абрикоси, чорницю, малину (тобто всі ті фрукти і ягоди, які вдавалося заготувати) сушили в печі, на сонці або в спеціальних печах-сушарках. Щоб приготувати узвар, сушку заливали окропом, парили в печі, настоювали, відціджували і вживали, причому як відвар, так і гущу. Варили узвар і щодня, особливо в бідні на вітаміни весняні пісні дні, і для святкового столу. Традиційно узвар готували до різдвяної і водохресної куті, як то кажуть, «до пари». У цих випадках у нього додавали мед. За святковим столом у Святвечір узвар був обов'язковим обрядовим питтям. Його ставили в красивому глазурованому глечику на покуття разом із кутею, а поряд у миску клали вийняті з відвару груші, сливи, яблука. У Святвечір ставили узвар з кутею і на вікна для померлих родичів. На Поліссі його брали з собою жінки, коли йшли відвідати породіллю після пологів. Узвар, як і кисіль, у деяких районах Південно-Східної, Північно-Східної і Центральної України використовують як страву, що є сигналом до закінчення гуляння. Згідно з правилами народного етикету, після подавання узвару гості повинні виходити з-за столу (рецепти шукай у розділі «Різдво Христове»).

Хоми — горохові оладки або пампушки, які можна їсти окремо, поливши маслом або подати на гарнір (рецепт шукай у розділі «Наші улюблені рецепти святкових страв, випічки і напоїв для особливо урочистих подій»).

Цвітлі — приправа до м'яса або риби, яку готували з вареного буряку, змішаного з тертим хроном, залитого буряковим квасом або оцтом. І, що цікаво, не зважаючи на те, що більшості з нас назва «цвітлі» невідома, буряк із хроном і оцтом і в наш час — улюблена приправа українців.

Цвітлі

Відвари або спечи червоні буряки в шкірці. Потім почисть їх, поріж тоненькими кружальцями або соломкою, перемішай з тертим хроном та заправ буряковим квасом. Цвітлі можна подавати як приправу чи салат або заготувати про запас. В останньому випадку уклади порізаний варений чи печений буряк у банку, пересипаючи його тертим хроном, залий його прокип'яченим розчином води з оцтом чи буряковим квасом, закрий кришкою і зберігай у холодному місці.

Шпундра — старовинна українська народна страва з обсмаженої свинини (підчеревини або грудини), що протушкувалася з буряком у буряковому квасі. Шпундра дуже нагадує верещаку, але, на відміну від неї, шпундру заправляли не сухарями, а борошном або запареним тертим пшоном. Як на мене, ця страва якнайкраще підійде для тих, хто хоче відродити українські культурні традиції святкового гуляння, а саме для любителів не стилізованих під давнину, а автентичних українських страв (рецепт шукай у розділі «Наші улюблені рецепти святкових страв, випічки і напоїв для особливо урочистих подій»).

Шулики (шуляки) — обрядові коржі, які прийнято пекти на свято Маковія або Медовий Спас. Тісто для коржів робили пісним і прісним, оскільки саме на Спасівку припадає двотижневий Успенський піст. Випечені коржі ламали на шматки, поливали пісним маковим молоком з медом і їли протягом всього свята (рецепт шукай у розділі «Наші улюблені рецепти святкових страв, випічки і напоїв для особливо урочистих подій»).

Щерба — традиційно це дуже густа юшка, зварена з різних видів риби. Проте відомий і інший вид цієї страви —

юшка з рибою або грибами, заправлена різними крупами, іноді по жмені 2—4 різних крупів.

Щерба

По 400—600 г йоржів і окунів, 15 склянок води, 2 цибулини, 3 горошини чорного перцю, 1 лавровий листок, сіль, зелень кропу і петрушки

Рибу почисть, випатрай, зріж філе, а кістки і голови (без зябер) залий холодною водою, додай цибулю, перець, лавровий листок та сіль і вари 2—3 години, поки кістки повністю не розваряться і не випарується частина рідини (має залишитися приблизно 9 склянок). Після цього проціди все через сито, злий у каструлю, доведи до кипіння, а тоді опусти туди рибне філе і вари до його готовності. Подаючи щербу на стіл, присип її дрібно нарізаною зеленню.

Юшка — звичайний суп, зварений з м'ясом або без нього, але обов'язково з додаванням чималої кількості різних овочів та коріння і заправлений переважно підсмаженим на маслі корінням з цибулею або борошном. Юшки варили найрізноманітніші: з локшиною, крупами, галушками, грибами. Для скоромних юшок використовували телятину, яловичину, баранину, курку, потрухи і кістки. Відомі рецепти юшок, зварених на молоці.

Юшка картопляна з кабачками

7—8 картоплин, 1 кабачок, 2—3 помідори, 1 морквина, 1 цибулина, 1 корінь петрушки, 2 л кісткового бульйону, 3 ст. ложки вершкового масла, 4 ст. ложки

сметани, 1 лавровий листок, зелень петрушки або кропу, чорний мелений перець, сіль

Звари з кісток бульйон, проціди його і знову доведи до кипіння. У киплячий бульйон опусти нарізану скибочками картоплю і вари її 3—5 хв. Потім додай у бульйон обчищені і нарізані скибочками кабачки і ще повари 5—10 хв. Нарізані соломкою цибулю, моркву і петрушку спасеруй на маслі і заправ ними юшку. Після цього додай туди нарізані скибочками свіжі помідори (без шкірки), посоли, приправ перцем і лавровим листком та вари ще 3—5 хв. Подаючи на стіл у тарілку з юшкою поклади сметану і дрібно нарізану зелень петрушки або кропу.

Післямова

Не знаю, чи переконала я тебе у спроможності і життєздатності української національної кухні. Принаймні тепер ти зможеш розібратися з тим, які страви варто готувати щодня, а з якими треба почекати хоча б до найближчого свята. Особисто я, мабуть, розстараюся і приготую буженину за одним із поміщених у другому розділі рецептів, та й чоловік мій вже дуже давно її просить. А інакше навіщо було все це тут писати?! Для кого ж, як не для них, любих та коханих, українські жінки протягом стількох століть готують цю важку і жирну їжу?! Чи, може, вже не таку важку і не настільки жирну? Адже те, якою вийде приготовлена нами їжа, залежить перш за все від нас самих. Для свого рідненького можна і свининку пісну підібрати, і квасу припасти. А ще непогано б буряку наквасити — дуже, кажуть, травленню сприяє, особливо коли змішаєш його з тертим хроном. Ну, а хрін для чоловіків взагалі, як кажуть, без коментарів. Тоді докупи й цибульки з часничком, а до них і зелені побільше, особливо кропу і селери (петрушки теж не шкодуй, але це вже для себе, петрушка — травичка жіноча). До речі, селеру бери разом з коренем — на салатик піде. На тертушці його зітреш, оцтом скропиш, олійкою поллєш — за вуха свого чоловіка не відтягнеш, причому спочатку від салату, а потім від себе. А наступного дня борщу навари (рецептів я тобі в першій главі накидала хоч греблю гати!). Дивитися, як коханий чоловік їсть борщ, — це окреме задоволення. Чоловічий стриптиз відпочиває! І все це не яка-небудь заморська еротична кухня, а наша, рідненесенька, українська. Тепер ти

розумієш, яку помилку ми всі ледь-ледь не зробили — таку кухню майже в забуття відправили! І це, зауваж, ми всього лише доторкнулися до її краєчка, можна сказати, поряд постояли, а вже який ефект отримали. А що ж буде, якщо копнути глибше, адже на поверхні завжди плаває сама знаєш що? А під всім поверхневим ховається істинно народна кухня, створена для життя, деколи повного турбот і клопотів, деколи наповненого радістю і веселощами. Кухня, яку наш народ створював не лише для себе, але й для нас з тобою, створював, мудро дотримуючись законів природи, Божого закону, що, власне, одне і те саме. І не нам руйнувати те, що було створено не нами, але для нас. Може, досить лише поглянути на нашу кухню інакше, наприклад, хоча б пригадавши про те, що приблизно 179 днів на рік з 365 наші предки не їли м'яса, яєць і молочних продуктів, а те, що вони їли, не було генно-модифікованим, як у наш час. То, може, це не кухня наша нам не підходить, а ми їй?

Література

1. *Гоголь Н. В.* Избранные произведения. — К.: Дніпро, 1964.
2. *Українська* кухня. — К.: Техніка, 1970.
3. *Фельдман И. А.* Кулинарная мудрость. Кухня народов мира. — К.: Реклама, 1978.
4. *Цвек Д.* Для сім'ї і гостей. — К.: Реклама, 1980.
5. *Цвек Д.* Домашнє печиво. — Львів: Каменяр, 1989.
6. *Похлебкин В. В.* Тайны хорошей кухни. — М.: Молодая гвардия, 1985.
7. *Циганенко О. В., Солових З. Х.* Страви із фруктів і овочів. — К.: Техніка, 1990.
8. *Тинькова Г.* По рецептам прабабушек. — М.: Московская правда, 1990.
9. *Закарпатські* народні страви. — Ужгород: Карпати, 1990.
10. *Малая* энциклопедия старинного поваренного искусства. — К.: Изд-во УСХА, 1990.
11. *Клиновецька З.* Страви й напитки на Україні. — Репринтное издание: Киев-Львов, 1913. Киев: Час, 1991.
12. *Кухня* народов мира. — Х.: ПКФ «БиБ», «Прапор», 1993.
13. *Ждем* гостей. — Х.: Прапор, 1993.
14. *Секреты* приготовления спирта и крепких напитков у домашних условиях. — М.: ТОО «Л-Л», 1993.
15. «*Ваше* здоровье!» Энциклопедия напитков. — К., 1994.
16. *Одинец А. А.* Советы моей свекрови. — К.: Спалах ЛТД, 1994.
17. *Бруннек Н. И.* Рачительным хозяевам. — М.: Издательский дом МСП, 1996.

18. *Лавров Ю. А.* Магия пряностей и соусов. — К., 1995.
19. *Православная* кухня на каждый день 2002 года. — СПб.: Невский проспект, 2001.
20. *Воропай* Олекса. Звичаї нашого народу. — Х.: Фоліо, 2005.
21. Матеріали журналів «Работница», «Крестьянка», «Наука и жизнь», «Студенческий меридиан» минулих років.
22. Журнал «Делаем для себя. Готовим вкусно!» Пасхальный спецвипуск, 2008.

www.ukrainianmeal.linkdealer.ru/index.html
www.galopom.com.ua/Info/Cooking/Country_54/
www.kulina.ru/articles/national/ukrainian/
culinary.org.ua/index.php?act=cat&id=2
www.ukrkitchen.com/
www.tourua.com/ru/world_dishs/62.html
ru.foodukraine.com/
ua-povar.com.ua/
www.cooking-book.ru/national/ukrain/
www.smachnogo.tv/index.php?option=com_content&task=view&id=33&Itemid=33
www.zdb.ru/kitchen/kitchen_europe_6.shtml

Зміст

Видання для організації дозвілля

СОКОЛ Ірина Олексіївна
Найкращі страви української кухні

Головний редактор *С. С. Скляр*
Відповідальний за випуск *Н. С. Дорохіна*
Художній редактор *Н. П. Роєнко*
Технічний редактор *А. Г. Верьовкін*
Коректор *Н. Я. Косенко*

Підписано до друку 03.10.2008. Формат 84x108/32.
Друк офсетний. Гарнітура «Minion». Ум. друк. арк. 21.
Наклад 20 000 пр. Зам. № 317.

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
Св. № ДК65 від 26.05.2000
61140, Харків-140, просп. Гагаріна, 20а
E-mail: cop@bookclub.ua

Віддруковано з оригіналу-макету замовника
у ДП «Видавництво і друкарня «Таврида»
95040, Україна, АРК, м. Сімферополь, вул. Ген. Васильєва, 44

Видавництво Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»
www.trade.bookclub.ua

ГУРТОВИЙ ПРОДАЖ КНИГ ВИДАВНИЦТВА

ХАРКІВ

ДП з іноземними інвестиціями «Книжковий Клуб "Клуб Сімейного Дозвілля"»
61140, г. Харків-140, просп. Гагаріна, 20-А
тел/факс +38 (057) 703-44-57
e-mail: *trode@bookclub.ua*
www. trode.bookclub.ua

ЛЬВІВ

ТОВ «Книжкові джерела»
79035, м. Львів, вул. Бузкова, 2
тел. +38 (032) 245-00-25
e-mail: *Knigi@lviv.forlep.net*

КИЇВ

ПП «Букс Медіа Тойс»
04073, м. Київ, вул. Сирецька, 31, оф. 13
тел. +38 (044) 432-77-96, +38 (067) 572-63-34, +38 (067) 572-63-35
e-mail: *booksmt@rombler.ru*
www.bookpresent.com.uo

ДОНЕЦЬК

ТОВ «ІКЦ "Кредо"»
83096, м. Донецьк, вул. Куйбишева, 131
тел. +38 (062) 345-63-08, +38 (062) 348-37-92, +38 (062) 348-37-86
e-mail: *fenix@kredo.net.ua*
www. kredo. net. ua

Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля»

служба роботи з клієнтами:
тел. +38 (057) 783-88-88
e-mail: support@bookclub.ua
Інтернет-магазин: www.bookclub.ua
«Книжковий клуб», а/с 84, Харків, 61001

Сокол І. О.

С59 Найкращі страви української кухні [Текст]. — Харків : Книжковий Клуб «Клуб Сімейного Дозвілля», 2008. — 400 с.
ISBN 978-966-14-0175-3.

Ця книга — гімн українській кухні! До того ж автор не лише вчить читачів готувати ті або інші, безумовно, найкращі страви української кухні, але й водночас розповідає про історію цих страв і народні звичаї, пов'язані з ними.

Запропонований найцікавіший матеріал, безсумнівно, надасть неоціненну допомогу як у приготуванні повсякденної їжі, так і під час підготовки до розкішних святкових застіль.

ББК 36.991